

Kanz al-fwāyed fi tanwī al-mawāyed.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/b95ajxhp>

License and attribution

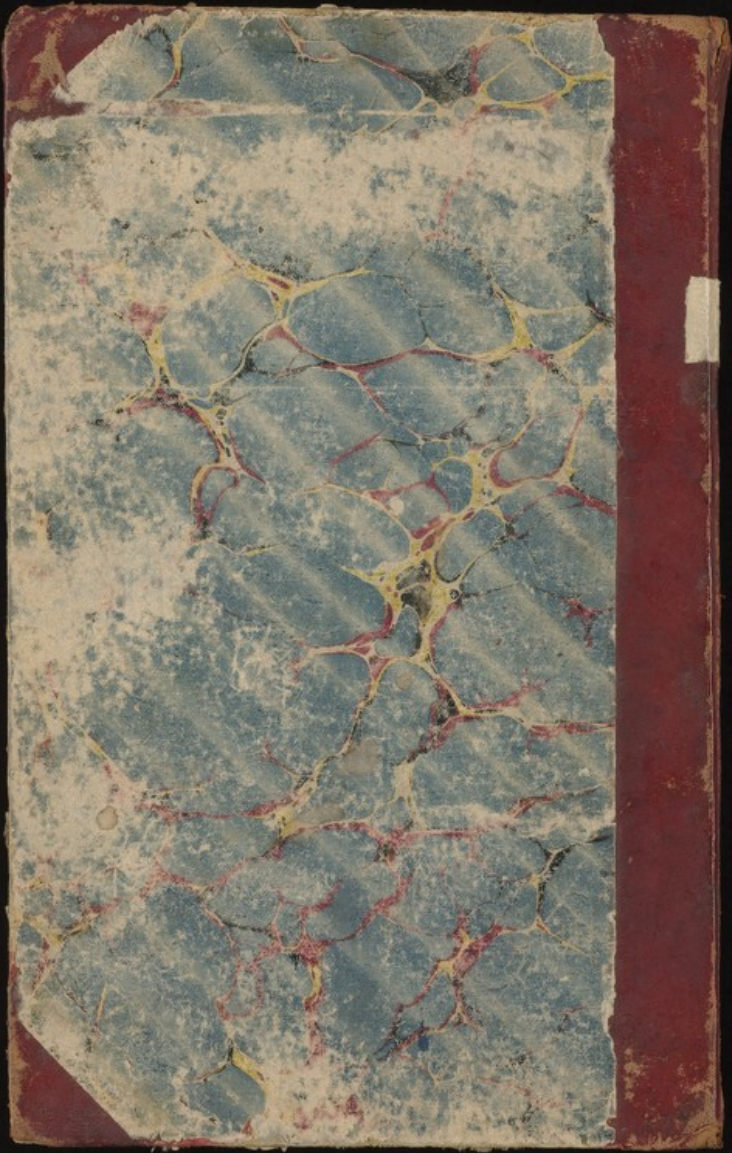
You have permission to make copies of this work under a Creative Commons, Attribution license.

This licence permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited. See the Legal Code for further information.

Image source should be attributed as specified in the full catalogue record. If no source is given the image should be attributed to Wellcome Collection.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



WMS Or 239

Schrift 260

(2)

K

Kanz-ul-Fawaid

(K)

34

65594

توفه يوم الاول ٦٢ ١٣٠٥

المرد الاول من كتاب
كنز الوجدان الطب
في الاصل والامزجيد
المركبة وغيرها

سماحة رسيه



توفه يوم
١٣٠٥

١٣٠٥

العبد

٢٨

العبد من العاصي



بسم الله الرحمن الرحيم
 وصلى الله على سيدنا محمد وآله
 وسلم

بسم الله الرحمن الرحيم وصلى الله على سيدنا محمد وآله

الحمى الذي نطقه بغير الاطباء وسحب لعقطة الطين في
 في ^{البار} وصلى الله على محمد النبي المختار وعلى الاله الاطهار وختمته للآثار
 انا البيل والاراف النهار **باب** فاني ذكر في كتابي هذا صنعة الوان
 الطين المستعمل في زماننا هذا من مخلو والميض والتاوج والمغلي والمضو
 واصناف عمل الخوي والجواذيب وما اشبهها واصناف عمل السمك
 من سارصنوه وشكوصاته وصناعاته واصناف الحيليات والحردا
 وما يعمل من الالاب من لاصاف كالبراف والمبجي والكبير
 والقنبر ليس والكناج وغير ذلك وما يعمل من مريض الدجاج ^{عشر}
 والمبغرات وغير ذلك واعمال المذوبات من سارصا فيها
 كالقفاح والقسم والشش والبوسيا ونوع الشمش المطيب وغير ذلك
 واصناف ما يستعمل بعد الطعام من المصنعات من الاثرتة والمعاين
 والجواد وغير ذلك مما يما سببه ثم بعد ذلك اعمال الطيب كالاشنان
 المطيب والاصا لون المطيب والجوزاسة والدرابر والبصعيرت

دادونه

وادوية العرق ثم اذكر بعد ذلك اواخر الفوائد وغير ذلك مما فيها او انها
 ولما كل جديد ستمته كثره القوايد في سنن الواريد وبالذات اسمين وعليه
 الاصل وهو في ذلك **الباب الاول** في وصايا الطباخ واوه **الباب**
الثاني في الخبز وكيفية ما يصنع **الباب الثالث** في تدبير المذروب
 المرمل بالخبز **الباب الرابع** في خاصيت الما والمبزة في الجو اوما
 قالت فيه الحكماء **الباب الخامس** في انواع الاطعمة الخلو المراض والخبز
الباب السادس في عمل المري وحزن ما يطرسم واللبون **الباب**
السابع فيما يعمل من مريض الدجاج من العجج والبسيسة **الباب**
الثامن فيما يتخذ به العليل من ضرورات القول **الباب التاسع**
 فيما يعمل من اصناف السمك من ساربا لونه **الباب العاشر** فيما
 يعمل من الخوي من سارصا فيها **الباب الحادي عشر** في الجوزاسة
 والمعاجين والاشرتة التي تستعمل قبل الطعام وبعده **الباب**
الثاني عشر في نوع الشمش الماوي وضقت محمد **الباب الثالث عشر**
 في صنعة عمل ادوية العرق **الباب الرابع عشر** في عمل الخول اللطيف
 الى الرطيف **الباب الخامس عشر** في عمل انواع المصنوعات **الباب**
السادس عشر في انواع ما يعمل من اللبن من الكواجر والمجانج والكبير
 والرعتر والبيراقي والفتينبر ليس **الباب السابع عشر** في تحليل
 الاغث من ساربا انواع واعمال الرنينون وساربا الحلمات من الفوكه
 وطيربا وتلج اللبمون واللبا ودفردوك **الباب الثامن عشر**

ع عمل القفاح والذرة
 والشش وغيره
الباب الثاني عشر

الباب الثاني في صناعة عمل البوارد وصنعة المصل وغيره
 كما لا شك في المطيب والصلاب الذي يطيب به بعد الطعام
 كالأشنان المطيب والصلابون المطيب والادوية فان المنجده السية
 قلح راجحة الزعفران وغيره **الباب الثالث في الصناعات الطيبة**
 المعتمدة للتعش والقلب وصنعت ادوية العروق والجوب
 المطيب الكاهنت المعقبة النبوت والمعدة المعقبة على الباه
الباب الرابع في صنعة الدراري والمطيبية الموكمة المياه
 المصعدة من ^{الماء} ^{والسك} والرخوان والعود والصدل
 والقنفل والكا فور وغير ذلك من مياه الفواكه كالسج
 دللاس وزهر النارج والترجان والنعام وغيره **الباب**
الخامس في ادخال الفواكه الى غير اوانها مثل الخوخ
 والغلب والفرجل والقراصا والنواصا والتمساح وغير ذلك
 وعمل الرطب والبسر والظاهرة في غير اوانه والظهار الورود الطر
 في غير اوانه والادخار الخيرو والقفا والبجور والبا وسمجان و
 اللبمون الى غير ذلك وبالدلتونين وهو حسي **الباب السادس**
 في وصايا بلغم الطباخ موصفا سببي ان يكون الطباخ لها صلفه
 عازفا تقوا بين الطباخ بصيرة الصعقة ولها يدقن اطفا راجحة
 لا كيف عديها ولا تتركها تقول فجميع الاوسلج فيها والبخار
 من القودر البرام ثم الفخر وعقد الضرورت الدسوت الخاتين

المصعدة من
 الماء والسك

بالمصنعة واد

البصيرة واد ادي ما يطبخ في قدر نحاس قد اضل بياضها وتختار من الطيب
 ما كان حافيا وليس له دخان ساطع لئلا يؤذي كحطاب الزنتون والشد
 الباسيس والدقلا والاشجار البجوعية وكما فيه نراوة ثم يوف مقهار
 الوجود ويكون اللج انذارا فان خسر فالج الفقي الابعين الى الص من البترا
 والحجرة واجود ما صل وعقد ومن اليا زير ما كان حريشا ومن المكسفت
 والكراويا والكهون ما كان حافيا ومن الدار صيني ما كان خشبه تحت
 ملقا ذكي الرايحت كبار امض برفا خيزوق نفاو القاصد ما كان
 حديتا ومن الرخسيل ما كان غير مسكوس وما نفع في تصفت اليا زير
 ولا يطبخ منها الا ما يستعمل ليلما سهل قوته واليعقل الاواني والقودر
 بالطين المر والاشنان والورد الباسيس والسخن الزبادي بالمضطكا
 والعوى ثم يعرف فيها ويمسح القودر بعد غسلها بورق النارج
 او ورق اللاترج مفروكبن وسجاردق اللحم ها وامن حجر وللا باريا
 وامن نحاس ويوفر للا باريا في السارج والقلايا والنواشف
 حلوكها وصامضها ولتقصد منها في الامض ذوات الامراق
 والاصل في الطبخ اخذ رخواة اللحم وزيدة ووسمه وما عساه
 بطون اعلى عند العلبان ويعمل قبل ذلك بالالثار والملح وبصعته
 من العود والعروق والاشنبة ولعرق اللجم في السواوح والفلأ
 بالدين ولجسر من ينترح لاصصل لادهاب الرفرة قبل سلقه
 وان تترك على نارها ديت بعد الصا جرساوت واحدة

3

وليصح الملح والعصص بالساق في اله العذب والصلح المرض
بالبحر والصلح النقا بالابيض واسلق المزول قبل طبخه وادهنه
قبل شيه وضع تحتها اما فيه ما عذب واخرج المنوي وفيه يقينه
من رطوبة وسابع في مقينه اللحم من فضله وحد السالط لقطع العظام
حتى لا تنفط ولا تاكلن لقطع اللحم وتسترجه لئلا يفرق وينها بالوان
بالزول واقره لقطع قدر معرب وللجصل سكين لا يقطع بها شي
غيره ولصيف حواش القدر وان اضطررت الي ما يزدني الادر
فليكن حار اوله لا تدق الابازير والقواب في هاون به انزفرولا
العصار لت ولا يعرب من القدر ولا ليعكون عليها ما وحدة
نارها واذا ملحت القدر فاق فيها من التردوي قطع بسيرة فانه
يلقط لها ولا يبقى له انزالبية ويلقط وحلن القدر ولا تدخن القدر
ارم فيها سدا فارغا فانه يلقط وحانها وكذا لكس في الكان
اللحم منقنا ولا يسهط الكرش للده بالطر مدبره عليها ويجرد وسجها
فانه يخرج كالكا فوروا غسل يدك قبل الوق ويخرجها من راحت
الجصل وفي كل الطبخ بيت التوت للفتيلت ليصبح واسلمها
بالا واللح واجتنب نار الطبخ الرطب واذوق النار ما كان
حطبه ندي واذا اردت بان يمتري اللحم فالطح عليه بورقا
في القدر وشمها وقصنا من عروق الطبخ اه فتوبه واذا طخيت
الانترت فاذا اجلت بازا والمدت فليكن قدماك وعاء

فدما ووزن

فيها وخرقت بزفا لطيف وكما رايت حافته اللبنة او حباته ليعينه
استحبابا لوقت المداوات بالانفاك ما من تقيمه وحره وصل فاكهت
تلق على اللباب المعوي ولعل الشراب ينجن ان يغلي فيه حتى يصفح ولعلها
فيشرح ويؤخذ لقوام الانترت ما خلا شراب اللهبون والرش فاكهات
تركته في الوعاء فربما ان يؤخذ له قوام المناسن ويطبق عليه فاكهته وانركه
حتى يتفقد ويحل بميتريه واذ قد صيرت ان تركه في حوان او هو اجير
مباولت مناة لذلك حتى سمروا وادعه في البراني وامسح ظاهر
البراني بالمشرح ونظف المواضع التي تجلبا فيه من كل شئ
حلو يقع على الارض فانها تحرس من النمل واعلم ان لحم البقر لا يطيب
الانفي السكاج ولحم العجل الغلا فلا يصلح للخصر لسيت واللحم السمين
من النخعي من الصان يصح لا لسته والارزيت والفركسة و
الاطر بلا حننا طابم وكل لحم سمين من ساير اللحم فان طيبه من
الخصر والاسكاج لا يصلح له الا لحم غليظ سمين ومما يطيب
كله معنما الرجير ومع الشكيتة العجل الهربت والنعغ والبا وبنان
لا يقع الانفي المخصات الا ما كان من الطلاء اليابس والترطبت
دون الوان الكبار والنوم لفتق رواج ساير الادحان الكبار
ذوات الامراق وذوات الجوب والبقول ونير مدريه
طيسيا والفاصل يدخل في ساير الالوان الكمار ولها فيها موضع خضت
في الاسفة باجات والطلاجات وسائر الالوان الخسرة واولئك

قطع الدرصيني والوالبخاني في الاوان الكبار فالوجه فيها ان لثمة
شدها قويا ليخرج بذلك الرأحيت والقطع ويعني فيه التعديل
عن اللثمة والاسفانخ والحرير لطيب في السلهما قية اذا طرح فيها
والترجيت اليها فاقرب للثمن والصلابة في المكشاة فلهذا
فان الحن والصفرة الرطب فان عدم فزل عليه باليسر فلهذا
والفصح مودني في طليخ المسكندر وغيره الا انه بها رخص كذلك
الكرش والسذاب في الشكاج وا تفاح الالمض وعصا الكرم
والطرون في الرمانيت والصفع العربي المسحق ووقش الارزو
وقش الحن مما يجتر الطعام واذا اردت السكاج ان يكون قريص
ليسحى شي من قشر البطيخ ويدر عليه بعد ان يعرف فانه يعود قريص
او ينقطع عليه بعد ان يعرف لثمن او عمل الى اصل الكبريت
للصع العرك بها الصفعت التي يعرف فيها السكاج حكا جدي
انم يعرف فيها فانه يعرف وبتار من القودر الملت القليات
السك الوصفت الحوت فانها احمد لاقبتهما وكذلك قودر البطا
هجات والقلا باليمن لحد كباها وعلى ما يقلى فيها واذا ابت
ما يدوب فيها وينبغي ان لا يصب الزيتا في القودر الا بعد طرح
الرخوت في الحوت واذا طبخ شي من اللوب لا يحرك حتى تبرل
به عن النار لئلا ينشط وان كان في شي من اللوم المطبوخ غليظا
طرح فيه بوق او قشر بطيخ باليسر مسحق واذا كان في اللحم

فوقه

ورفة فيق له الجوز فانا بما يد لك به وكما بلعيا ويطرح معه
في القدر فانه يذهب بالضره والتبخر ويطيب به طعم اللوز
ولديج ان يعطى القدر ليدور وارجح الا بار بر فيها ويجمع وسمما
في اعلاها الا بعد ان سجي الهيب من تحتها حتى يمتد حران والا
تدخنا ولا يطرح فيها الملح الا بعد الفراغ حتى يكون اخر ما عمل فيها
لانه مما لا يحتاج الى الصنج ولا عمل للنا رفة وشمي طرح في اول الامر
ومرف المرق واذا طرح اخيرا على مقدار القدر استعك كالحسب
ما يوجبه لا سيما واللجوب لا يجب طرح الملح فيها الا بعد ان يصفى
والالم يصفى او على الصفا وذلك حسب كل على كل بالص عليه
حتى الباقل المطبوخ فانه ان عمل منه بارده وصب عليها الحن قبل
اكله ما في وقت صلب حتى يرجع الى لثما وانما صبه عليه في وقت
يوكل وليس لطيب القدر الا بعد ان تهد او تسكن فزرها واما الا
سخر فاكثر مرة واتج الى لثا فزينا او نصف فاحسب الى زيادة
الما وزيادة حاجه ان يكون الامتضا حتى يعود القدر الى الحال
الذي تريد الا ما كان من هربست او ارزو او لوبيا او اخصاف
اللجوب وما يقع معها من البقول فانه متى زيد فيه بعد انتهائه قد
في جميع احواله وذهب طعمه ولو كان قبل ذلك في غايت الطيبوت
والجودة هذا مما ينبغي للبلخ ان القدر له حاجته من الماء في اوله
حتى لا يعجز عن الاحتياج الى تحيد ما عليه والمقصود من الطبخ حن باليف

سواء الشئ المطبوخ حتى يتبدل لوجهه ولا يكون بعصه غائبا على بعض الاوصاف
والقواب في البصل المقتطع كبر الوان الطبخ ان يعسل بقطعه
ربا لما غسلا جيدا ثم يلقى في القدر وان يكون ساكن مقدرة محسوت
بالزيتا للطلب قبل استعمالها لذلك ويعطى بها النوم فالصبر
لاغير وينبغي ان يكون ساكن النفضيل تويت وسكاكين التبرج
رقيقت حادة فالطوت تعبته وكلما كان من بلاد بخان وفرج قانو
اجب ان يطبخ بعد تقطيعه في ماء ويطبخ ساعة قبل طرحه
في القدر وما كان يلقى من البان بخان في لون ابيض مثل مفض او
ميشه فالواجب ان يفسر لاه الاعلى وللباس انما قبل طرحه في الماء
والمالح والواجب على الطبخ ان يجعل لعل لون مغروف ولا يستعمل
مغروف لون في لون اخر الا ان يكون شكد ليلما يجعل عليه طومر
والوانها واما التبريد فاطيبه ما كان من رفاق او جرقه الكماك
او خبيرة نقي ما ساء في مرق حامض ومن حجا والاطل لتبريد ما ترمق
السباح وينبغي ان يكون لسقبت التبريد ان تروي من المرق والدم
جما لا يفضل عنه ولا يقصر عن مقدار حاجته وتترك بمقدار ما يشرب
ماء وتخل ويحلب في وسطه بمقعدة ولصعب فيها من الدم ما يقوم
لها واذا احتقرت الارزفت فاني فيها سدا نجا فانه يذهب برا
يحتمها واذا وجدت الرحومت في سائر المقدر فاني فيها حوزة
او حوزتين صحاح وائر كما ساحت فانها تنشف الرحومت وعلقت

ذلك

6
ذلك انك تسخج الحوزة ولا تفذر ان تسخما من زفرة برا يحتمها وزهرتها
سرا الا اذا عمل في خرفت والقي في القدر التقطع للمح وكذا انك التخلت
اذا حمت حتى تحم العنت في القدر التقطع لهما واذا اردت ان
يرقى اللحم طريا الى ابي وقتا اردت فيوجد لحم الاقي ويخرج من النجم والعظم
وليسخج وملهج جدا ويترك ليالت فاذا اجمعت اخذت من الغسلا
جيد الطيفا وتسته حتى تنشف ثم يطلى لبسن ويجعل في البستوقه ولعب
عليه من السن عذره ولسدر اسر البستوقه وودعه ما نيت ثم اخبره
اي وقتا اردت فانك تسخه طريا واذا اردت ان يبقى اللحم طريا
في سدة اللؤلؤ الملح قد اللحم واجعله في نوكه ووليسه في ستر لكيون فريجا
من الايكاد بمسنة ثم اخبره اذا اردت فانك تسخه طريا وان
لسن اللحم او تغيرت بواجته واردت طبخه فاني معاني القدر جوزا
صحاح كلفه لثعب اسافين حتى لعل الى اجوانهن فانهن يلقطن
جميع الرايحة ويصير الى اجومس اس من اللعت واذا فرقت
ببيضت بما فيها في القدر التقطت من اللحم واذا صلت مع اللحم
المس لسر حبل ثم قلب ذلك الا وجد له ما جدي وذهب
عنه المس وصاب مطبوخ حتى لا يعرف طراي حوا ومنتم واذا كان
اللحم متغير الرايحة يقطع ويجعل في قدر ويجعل موه منقذ كستر
فانه يزول رايحة واذا اردت سرحت تصح الطعام فاقه حوزة
المنطبخ الا خضر تجففه وتطبخه وتخله فذلك فاذا اردت سرحت

نضج الطعام انطرح عليه سيرا منه فانه يبرقع النضج فاذا اردت ان لا يبرقع
المعج في الارض في سجد ووديل في برقي يكون قريبا من الماحي لكي
يسهل لانه لا يكاد ستن واولا اردت النوم لا يقين بحرق دوس الكفاش
التي له فانه يقيد بها اردت لا يقين ولا يسلط فاذا اردت الكفاش
اللسن الا يتقي فيه سوك فيضد القول يروق بلينق اللسن في كل
جفت ويدرقهم ويشوي يسهرا السوك جميعه واذا اردت تطيب
اللحم المروغ ترق للخبث وتنبه بها اللحم في مفر صوف ويوضد قدره
تعالها ما وولعلي عليه غليا ناجيدا ثم يجعل الميزقيه وولعلي عليه قليلا
فاذا كان اللحم كثيرا غير له الما فانه يروح الراحيه منه ويطرح لغيرها
في اى لون اردت واذا اردت ان تصلق بوقت لوبه او لسان
او كرت او ساق اخضر فاق في القدر لسيه من لظون مع الما واخل
ذلك الما الى ان يتيق ثم افي فيه الصلص الذي تريد وولعلي الملقب
الصلص في الما المغلي فلا تعطى القدر لعل لا يك متى عطيتها اصفر
جميع ما فيها ولا تترك المصاوق ينهري بل اترل به وفيه قوة فانه
يكون الطيب واذا صلقت لاسف فاناخ اغسله بالما والقيه في القدر
ولا يجعل عليه شيئا من الما فانه يبرقي ما كثيرا اذا اصابتها النار وكذا
المواخيه اذا انجمت في القدر لا تعطى القدر ولا تجعل تحت القدر ناراً
شعلت لا تتركها على النار تنهري واذا اردت بلوغ ما تريد من
شبل العرس والسبا والجلبان والقول والمص فلا تأخذهم من شئت

منها السوق

من السوق بل تأخذ ما اردت منهم صحح تدنه ذلك ولغيره من العنبر الذي
فيه ثم يلقى على كل قرح مصري رطل ريت طيب ولغيره من العنبر الذي
ما يجتاج ويضغه فلو اردت ان يبلع منه ثما اعلى الما قبل بلع فاد اعلى
ذالك الما ارض منه قبل بلع الما التي كما تتريد من الجوب المذكور ويكون يثا
لكل قرح حمزه ولفظ حمزه فاذا نضج ان في حوايجها وانت تحركه وكثرة
العراك يجمع من التنبه **باب التخلية الاجاز وكيفية** صفت مجتمعا
وجتبهها وعل الاجاز المطيب الميزية والمهوض وغير ذلك الما الجيز
فاطينه ما كان دقيقا ناعما ايضا حديثا معروكا عرقا قويا ولسيقه الما
قليلا قليلا حتى يكون لامر فاولا بالسا وجتبه وفيه شبيهه على نار
هادية فان النار اذ اوقيت شوطه واخر جتبه جيتا وان صنف
خرج موهنا لاطبا فاذا خرج من الجيز روع في الهوى ساعة حتى
ينشرب له ويصرف تجاره ولطيب اكله **صفت تجرب** ويضد
قده دقيق والرابع اواق لثنا وعشر اواق سكر لعن بلبن حليب
وجتبه رقيق ولا يعمل فيه ما اليته فانه يحس لذبل **صفت تجرب الابا**
يوضد رقيق جيد يجعل على كل رطل ثلث رطل شيرج او فيه سمس
وكف فسق ووزو لعن فاذا اختمت شيرج في الفرن امراضا مدوره
سك القرض اربعين فاذا نضج يترج وولكل مع اللوي **منق**
اقرا من مملوحة يوضد قدر الحبت من الدقيق لعن لكل رطل رطل
شيرج ولعمل فيه بلعنا هر وشيرة لغيره على بيت خيره للابارير

لعن

كعجين

وارق منه يسير فاذا تورد يخرج وبدا يعمل اذا وقتت النفس من اللان
الكلوه فيعمل هذا في انسا اللوحى **عقار اول** يؤخذ من الدقيق سرب الحيت
ويجرب خبز الابار فاذا اخضر يؤخذ فالبخشب ويعمل من العجين
افراضا لثاقا مات قدر العالجب ويلا من السكر واللوز الودق
انما نامجون جاورد ويحج راسها ولشد كما نامجمل في القرن فاذا
لوز ويخرج ومن الناس من يعجن العجرا بالسكر للحدس لوانه يجعل شيا
من الالف ويا اللطيف ويحل حنوكاك الافراض **عقار كوك** كان الله
الفاضل لعله وبها دي به الروسا يوجد ذيق طامث ناخم ابيض
مستحل وفسق وسكر من كل واحد جزء يدق الفستق ناخم وكذلك
السكر ويخلط مع الدقيق ويعجن بدق الدجاج والاليت بعد ان يخلع
الاليت بالمضطكا والقرفط ويسبر من المسك والكافور ويصعد
ليكون اخضر ويعمل افراضا ويوجد بعد ذلك طبقى من مبيض يدق
باطنه وطاره بشيرج ويرض فيه الكلكم ويعبره القرن على هده
والنار الى حيث يحمر ويستعمل **عقار فور** يؤخذ دقيق اعمليت بالسنن
او بالشيرج والمسك والكافور والماورد ويعد بالسويك رطبا
ويقل بالشيرج ويوضع في الجلاب ويسبر من المسك والماورد
يرض في الصحن ويرض عليه الفستق الجرمش راق راق **صفت**
كوك سكري يؤخذ دقيق رطل سكر ناعمة اوراق لبيبي السكر ناخم
ويجلب بالذيق ومعه اوقيتان شيرج ويضاف اليه اربع اوقيت

بلدق

واين نومي ويعمل ككوك افراضا ويخبز في طين كالحيت كى غايت
صفت كوك بالوجه بكل رطل دقيق نصف رطل شيرج ونمان
اوراق حجة وماورد وورق خزان وانظر ان طلب وفلفل ويخل
صفت الكوك اللوز يؤخذ دقيق علالست وشيرج وعرق كافور
ومصطكنا يعجن الدقيق بالشيرج او لانتم بعد ذلك يعجن بالما ويدق
وعرق الكافور والمضطكا وقيل شبيه تبل وندق الصفا وتعمل في الدقيق
ويعمل حلق **اللبان** في تدبيره المشرى والمزج باليد المصرو
قالت الحكما ينبغي لمن اراد الصحت ان لا يشرب الماء العلى الرقي ولا
على الايدة ولا عقيب الاكل الى ان ينجف اعالي البطن الا يقدر ما
يسكن به العطش ولا يروي منه ربا واسما حتى اذا انصف اعالي البطن
واخذن الطعام عنه استوي شربه منه ومن الشراب ولا ينبغي ان
يشرب ما التجم على الايدة الا يقدر ولا يكون للابا ردا فان قليله
يجري ويجدر شرب الماء بالشم من يصنع في العصب ومن مودة
وكبه ما ردا ان وبالجم من سده في هضمه تحلفا ولضعف نسفة
ويذبل فلا يتعمل واما من كان كثير اللحم والدم احمر اللون فوى الشؤ
غلا ينبغي ان يخاف منه ويشرب من الماء والتجم في اى وقت
نشا وعلى الايدة فان ذلك قليل الضرر له واما شرب الماء
على الرقي فليس لصلح الا لمن به التهاب شديد وصح فليستق
من الشرب كثيرا من الماء بارد ووقت واحدة ويشربه في وقت

بين كل دفتين نفس فانه يصلح ويحفظ على الانسان قوت بدنه وبهذه الترتيب
فليكن العمل انث للدعا في **الباب الرابع** في خواصه التي لا للمبر في الوفا
وما قال فيه الحكيم اعلم ان الما يحيد على البدن رطوبة الاصبحت ريرق
الغدا وينفذه ويقع الحرارة وهو اوقى للمخورين واصحاب الامراض
التي من الشراب واعلم ان اجود الما والقهة واحمر ورا ولسرته
يقول للمسخ به والبرودت واخره طعم الذي يقرب في طعمه الما
المخلدة واعلم ان لسر المياه الما الذي لظلم او يرحم مكره فانها روية
لا تصح المزج وقد تسهل اللادوية والعلاجات ولما لنا
المالح فانه يطفى البطن ولا تخرج ناسيا لبقه واذا ادم عليه ولد العفن
ويغني منه الطحال ويفيد منه المراج ويؤكد منه الحميات واما الما
المبرد بالبايع والذي له من ذاته مثل ندى البرد فانه يبرد اللبب جدا
فلا ينبغي ان يمزج على الرقيق الما المحورين واما على الطعام فانه يطفى
المعدة ويهضم الشهوة ويحرق قلبه واما الما البارد والسند للبرد
الذي لا يبلغ من برده ان يسند فانه يفتح البطن ولا يبلغ من العطش
مسلعا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد وليس يصلح واما المطبوخ الذي
يطلع واما الفاتر فانه يطفى ولا يصلح للالعلاج واما الما اذا
سخر منه على الرقيق غسل المعدة من فضول المغدا المتقدم وربما
اطلق الرقيق غير ان السرف في استعماله يكون المعوية **الباب الخامس**
في صنعة المراج للاطعمه اعلم ان لا طعمه لخواص منها ما يحلدها بها

ما يعنى

ما يعنى على حروفه فالذي يحلى منها حلا بالسكر او العسل او اللبن وحكم
ذلك التجمع ان يكون في ناس واحد من ذلك السكر وصنعة ان
يقطع اللحم السمين او ساطا ويحلى في القدر ونحوه ما لا يبرح ويخرد
والرصيني فاذا على حنج الزفرة ثم يحلى على السفة بالث ثم يخذ الحصل
الاصيص والكرات الساسى والكران قال او انه واما واما واما واما
الجمع ولسق النسا واما واما واما واما واما واما واما واما
من مائه ويترك في القدر فوق اللحم ويحلى عليه الا بالبر واليدل على فاذا
قارب النضج يخذ من الحلى واللبس والعسل قدر الحى حسب اللية وامل مائة
معه لاني الحوضت والملاوة والصف في القدر ونغلي ساعة ويحلى
لنا او ازرع يخذ لور مغنور نصف وكنت حباب وحين يابس
ورسب فيجعل في راس القدر ويغلي ساعة ويقطع الوود ويمسح
جواسه القدر بخرقة لطيفة ويرش عليه ما در وفا واهادة على حوالها
رغفت فاعلم **ابوابه** يقطع اللحم او ساطا ويلقى في القدر ونغلي بها
ويلقى فيها خرقت كذا تخفيفه منذ وده فيها السفت ويحلى وامل
وعود يدق ما تم ثم يلقى عليه قطع دارصيني مصطكا ويقطع لصلب
نخاست صفار ويلقى فيها فاذا سخر تلك الخرف التي فيها الا بالبر
وتدجها على اللحم العتيق فان لم يوجد فالطرا المعصر باليد من غير
ساق او الحلى المقطر ثم يصنع ويرى ما للور الحلو الذي ناعا وصب
عليه تا اللحم ثم يحلها بالسكر الابيض شيئا يسيرا ولا يكون كثير الحوضت

وتنزل عن النار حتى يهدأ ويخرج جواب القدر بجره ليطهه ثم يرس
على راسها ليس من ما ورد ويرفع **حافيه** ليقطع اللحم السمين او
ويجعل عليه عذرة ما وليس يبرح ويقطع لعلها لعلها فاذا اعلى عليه
جعل البصل فود وكسفرة بالبت او فلفل وزنجبيل وورق ريشي مدقوق
ناعم ومن اجاب ان يجعل فيه جوزا مقشرا قد اخرب خشبه من جوز
وقطع وسطه ثم يحرك فاذا انضجت الحواجج يوضع رمان وورق
اسود وفضة مدقوق ناعم وجرس بالاجيد او يصنع على مثل صفح
ثم يلقى في القدر ولكن معه شبي بغير من نخل وورق بالور للحو القشر
المدقوق ناعم ثم يلقى في القدر فاذا اعلى وقارب النضج يحل قليل
سكر قدر الى حبت ويلقى في راس القدر كغراب ويرش عليها
قليل ما ورد ثم يلقى حتى يهدأ على النار **دمانية مخمرة** ليقطع اللحم ويلقى
في القدر ويلقى عليه الماء ويلقى ويؤخذ زعفران ويرش فيه ليل يدق
صفار بقدر السدق ولكن ماوه قليلا بحيث اذا انضج لا يبقى منه
غير زبدية لطيفة ثم يؤخذ ما الرمان الى المصن ويعول ما بور والمزلي
بالسكر ويلقى عليه ويرش عليه اوراق ليعق ويدق قلب الفستق ويخمر
به ويضع لعليل زعفران وجميع الازف الطيب ويرش عليه ما ورد
زعفران ويرفع **حافيه** ليقطع اللحم السمين وتنزل في القدر مع
ما وليس يبرح ثم يلقى عليه ويطرح للاباير مثل الكريمة الملبست
والفلفل والريشيل والقرفل مدقوقا ناعما مدقوق في خرقة

صكان

لثان تطيف ويقطع فيها قطع واريشي ثم يدق اللحم الاكبر بالاباير
ويكيب ويجعل في القدر بعد ان يلقى عليه فاذا انضجت الحواجج بوخذ
سحاض الازنج الكبار المنقى من حبه فيعصر باليد خضرا جيدا ثم يخرج معه
تسليه ما حصر ثم يجعل في القدر على النار حتى يلقى سحاض ثم يوضع الملو
الماء المرات المقشرا باليد وقدمه ناعما القدر ما يحمله الطبخ فيضاف الى القدر
ثم يحل بالسكر ومن اراد بالخلاب وبترك القدر على النار حتى يهدأ
سحاض ويرش على راسها ما ورد ويرفع **حافيه** ليقطع اللحم
المقطع على مفاصد ويؤخذ من افي ده بالبارد فاما حوادق حلوده
ومع صدر الدجاج وبعيل ثم يلقى في الدجاج ودهنه ونخمه
في القدر ويقطع عليه روس البصل ويرش رنت ما وغيره بالاباير
يا زبدية كبرية وزنجبيل وكبون محض مدقوق وتقلع واريشي
ومعها ايجام لمن جن اللوز الحلو ويعرق بذلك ليعرقا جيدا ويلقى
عليه مقدار درهم ملح ويحرك مقللا ويلقى عليه ورق ارنج ثم يؤخذ
سحاض الازنج المنقى من قشره وحبه ويرش عليه ما ورد ويخرج الد
في الصرة من القدر ويلقى في القدر اللحم مدقوقا من الاثمار والصد
ويلقى به فاذا اخذ طعم الاباير التي عليه نفع وصعته رطبا و
القي عليه شئ من ما اللهبون للابيض العذب وروس لبصل مقطع
فاذا انضج يترك مقدار صلح لمن اللوز الحلو ويرش ما اللوز ونم
يخرج نقول ويلقى الخاض المصنعة المضافا واسكن العذبان بعد

حدها بالجلاب والسكر الطبر والمدقوق جربا ثم يلقى الموز بعد ذلك
ويطبخها بالورد والبخار الطاهر الموز فيها ويهدى ويرفع وهي من
الطعم الحامض **كبريتية** يقطع اللحم ويترك في القدر يلقى عليه ما ليس
بالحار وكف حصص معقور ولحمه في القدر والصلب منقوع في الماء
ويطبخ عليه بخره ما يلقى وما خدر نحوته يلقى عليه شبرج ومن شمس
ومري وقليل فلفل مسوق ما يلقى ويطبخ حتى يمتلئ بخره ومن اللباس
من يخلها بقليل سكر فاذا صنعت طبخ فيها اطراف الطيب مع قليل
وكرتية باللبت ويترك حتى يهدى ويرفع **زبراج** يقطع اللحم صاف
ويترك في القدر مع ما وقطع الارصني وحصص معقور وليس يرح
فاذا اعلت ما خدر نحوته تم تطرح عليه شبرج وتخل تحركاته ويرفع
ورن الخلي سكر او لوز مقشر فوقه ما يضاف ما ورد ويطبخ
على اللحم يلقى عليه قليل كسرة بالبت مسوقت وفلفل ومصطكا
مسوقه ثم يصح بالبرغمان ويجعل في راس القدر نور مقشر مفروك
لصفيش ويرش عليها قليل ما ورد ويصحب حواشيها ويترك على النار
حتى يهدى ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فياخذ دجاجا حيا يسلق
في غليها ويقطعها على مناسلتها ثم اذا غلت القدر عليها خلعت
مخففة القاع مع اللحم صح ومن اراد بها طهارة الملاءة فليردنا
سكرا وقد يجعل يرال السكر على ان نال الله تعالى **سنتية**
يقطع اللحم يلقى في القدر مع خره ما يوضع زهره وعلقى فاذا صنعت

قربك

قربك الشاف قد قوتت جميع اطراف الطيب مع الارصني ومصطكا
ومع وشبرج ولفغ فاذا صنعت وعلقى من مرقد قليل يرال المرقن يلقى اللحم
بالدخن واللاباير ثم يلقى عليه مقشر يدق القشيق ويختبره ويطبخ
ويصلح طهارة اللبوس ويرش عليه قليل ما ورد ويصحب حواشي القدر
ويهدى او يرفع ذلك الله تعالى **مغلا** يقطع اللحم في القدر
ويقلع زهره ويرش عليه الارصني ومصطكا ويقلع يدق قشيق مع قشيق
والعلقى حتى يمتلئ ثم يصغى ما ده وعلقى ولفاد ما ده عليه مع حصص كان
مصنوقا معه ويخربط عليه صفا ولس ولفغ وايا زهره فاذا اعلت في فيه لوز
مغول منقى ولفغ طهارة اللبوس ويهدى او يرفع ذلك الله تعالى
ربا سبة هي لحم مصفوق معرق بالاباير يطرح عليه قليل لصلب
مقطع ثم يلقى عليها المريناس ولفصاف اللبوس من الموز الطلو
الربيع وما الحرا ويفرك في راسها باقت لفعن باللس ويترك على
نارها ديرة ويرفع ذلك الله تعالى **امير باليسية** هي كالتماقبت
لانا ان عوض اللساق للا ميرا باليس ومن الناس من يخلها بقليل
سكر **مير** يقطع اللحم للسمين او الدجاج على مناصلة يلقى
في القدر ويعرق بالاباير ويهي الكربة والكرون والاجود ان يكون
باللحم العتيق القوي وان كان طرا فياون معقورا باليد في
اولي من طهارة ثم يلقى فيه لسيبر ملح ولفات لفعن وصعته لبا طعم
ذلك ولفصوا ثم يقطع على النخيق ما ويرس ولفصني وعلقى المصنوع

على اللحم بعد ان يطرح عليه شبرج بعد شح و سحق فاذا عاد الى وجهه
تقطع عليه لصل لطاقات وامرق بما لصرم و يطبق فيه نفع وسداد
وتصان البقالت الحفا فاذا تصحت التي فيه الورد والمر فان كانا
ناصرت جرحه نعت ليعودها بما اللبوني ثم ليقط عليه ما الورد و يكون
ان يلقى فيها كرات او لصل و جرحه لصله في قدر اخر تم تصفه بالعبها
ومن احب ان يعملها بلن فارسي فليقل منه فيها على بالصرم فاذا
على التي غايه اللحم فاذا على والنضج التي غايه التوال **نارنجيه** لقطع اللحم
الشمين او ساطا و يترك في القدر حتى يعلو غايه فاذا على ترغ رطوبه
وطرح عليه لحم قدر الى جرت و ليعط قطع الطافا و يطرح في القدر و يلقى
عليه الملح و الاباير المذكوره و طاقات النعم ومن اراد الكلب
فندق اللحم الاخر و يعمل منه ما يريد من الكلب و يصيبها الى القدر
ثم يوزن النارنج فيقشره و ينزع سجه الابيض و ليعط نصفه بعصر
على مصفاه او ينخل و ليكن الذي بعصره حبه الذي يقشره و يوجد
القرطم المدفأ المعقول الذي يقع في الماء الى اسامت يدق في ماء
سحرا حقا فان لعددها فان ناس تطيف من الاضداد ويستحب
ما به باليد و يصنع و يجعل في القدر ثم يترك في راسها طاقات
نضع باليس و يمسح اجهاها بالرفق للمصطفه على جاري العاده
و يترك ساعه و يرفع **نارنجيه** اخرى عال لصلن اللحم بما
قليل و ليعط زفره و يلقى عليه الشبرج و المصطكى و القرفصه

فاذا

فاذا قارب النضج يلقى في صرور و جرح مدققت مع لحم الكحل صدر و جرح
او قيتين من ثم و يعمل فيه فسق ثم يلقى فيه فاذا تصحت يلقى ساحت ثم يطبخ
الدوز و يوجد منه قديرا ثم يلقى على اللحم العلى و الكلب و ما اللبوني
يكون قليلا جند ان يلقى عليه جلاب و نفع و هو لجان و رخصل قطع فاذا
النضج يكون قد قصصت النارنج و فلدت شعيره قطع قطع في صحن با حبه
ويري فيه ثم النارنج كما ذكرنا و يترك ساعه ثم يهدى و يرفع و يترك عليها
يقط و فسق و ما و و يكون مدوقا ثم وكل **السهموك** الى من يوجد
من اللحم للطلب الاحمر ما نيت لصلن ثم ينشر و لثقال ثم يوجد حواج
اليدل محترقا و ارقما و يخرط مما قال لصله و نفع ثم يوجد اللؤلؤ السموي
يقط نصفين و يحص السبدق و يدق جرمين ثم يجمع بين اللحم و اللؤلؤ
بعد و حواج البقل حفا ثم يضع اللؤلؤ بالرجع بالرجحان و يلقى فيه الاباير
التي يلقى في كرها ثم يلقى على النار قليل خل و فيدق ليمون اخضر و لا
يعمل الاعلى اللحم و اللؤلؤ قبل زول من النار التي اللؤلؤ فيه ثم جركه حتى يعلم
ان اللؤلؤ قد اخذت لها قوام فاق الاباير فيها ثم ينهلها بردها
و احرص ان لا يكون فيها الحلى كثيرا فاذا و نعت اخذت الرفاق
او الكناف و قطعها العاده ثم حصبها و يكون عندك قليل و يقين
قد عجننت ناعما فليس به الحسنو حتى لا يقلب في الصاجن فاذا و نعت
من اللؤلؤ خذ الدت اقلبت فيه الشبرج و اقلبه و ارقه و السهموك
المخلو هو مثل الذي ذكرناه الا انه ليس فيه جنبل و الليمون و ان اردت

تحلله بالسكر فافعل **الكوكب** لكل رطل ونصف ليمر رطل كسك و اوقية
 ونصف نون مومست اروس يصل دورهمين كراونا و مثلها فافعل
 و اربع حيران و ثوب صحب و اربع ليمونا في لعل اللحم ليعود لصله
 و قابل نفل و اذ اطاب اللحم يرق النون بالزيت و اللحم و كجمله
 عليه و تحركه ثم يقطع الصل صحب و كجمله فيم يرمي الالباب و الكبر
 و ما و النعج و المقرن ثم يقعد عليه حتى يطيب و ما جد صوره ليعبر عليه
 الازرق ليمونا و تحلله ساقت حتى يهدا و يصرح و يترك **صفحة**
 يرق اللحم ناعما و يصلق في ما السماق و يجعل كسب من لحم اخر يدق
 و يصلق موم ثم ينسفت من اله و يجعل فيه من اللحم و الكبره الودق
 و الذرا صينيه و العاقل و المصطكا ما بعد له و يترك عليه طاقا
 ليعن باليس ثم توخذ الاليت الطرس ليقطع و لتسلي و ترس
 لهما ثم توخذ ذلك اللحم يلقى في الدهن و يكون فيه رطوب بحيث
 لا يكون جافا فاذا استحكمت في المقل يجعل عليه عيون البيض و يصرح
 جوارب المقل تجرت لطيف و يرش عليه ما ورد **صفحة اخرى**
 ليقطع اللحم السمين صغارا و لتسلي الاليت و ليطرح اللحم في الدهن
 و يلقى عليه ملح و كسفرة بالست و ينجي الدهن و يغير بالما و يعلو و كسط
 رغوته و يرمي عليه اوراق كسفرة خضراء و عذوان و ارضينه
 مسخرة و كلف حصص مقشور مرصوص و بلسان ثلاث مهنورة
 معطعت ثم يدق من اللحم الاحمر مقدارا الى ثوب دفانا حقا

بالله

بالده و الالباب و يوذ البيض المصاوق ليعتجج منه الصغار
 و يجعل في وسطها كل كسب صغرا يرضت و يطرح في القدر فاذا
 الضلج يرد اليه الدهن المبلى و يرش عليه الذرا صيني السحوق
 ناعما و يرفع فانه غايب **صفحة** اليانوق ليعرق اللحم للمعاودة و يلقى
 فيه ما يطيب مثل دار صيني و المصطكا و غير ذلك ثم يقطع
 اليعطين مقشورا و يلقى فيه فاذا ابد ابيض القى عليه ما التوت
 الاحمر و حلبة ليعمل نحل او سكر او جلاب و اياها حيدا و يترك
 عليه طاقا ليعن و اخره ليعود و يذ على ما رزيت **صفحة**
حما ليعزج اللحم الاحمر ثم يدق ناعما و يلقى عليه الملح و الالباب
 المعروفة و ليسير من لصل محرق ثم يكسب على قدر الى الحب و يلقى
 في الماء و الملح المعتدل فاذا ليعن و نسفت الماء يوذ الاليت
 لتسلي و يرمي سنجها ثم يلقى تلك الكلب في ذلك الدهن مع قطع
 لصل و اما حصنها فمن اراد يرش عليه ما حرض او مثل او ما حرض
 او ما ليمون او كجلاهما محروحين و من احب ان يصعبها برغووان
 فليكن على اللؤل او ما ليمون حب الحاجب و يدبر عليها الالباب
 المعروفة و من احب ترك عليها طاقا ليعن و متحرك
 و ترغ **صفحة** حرمية ليعلى اللحم و كسب لصل حتى يرضج مع كلف حصص
 مقشور ثم ليعطت ابا زيره و يجعل عليه عيون من قدر الى الحب
 ثم يذرع على وجهه الذرا صيني و يهدا و يرفع ان شاء الله تعالى

صفحة مبنية عروق الالبان الحار الحار وورال العروق ويجعل في القدر
 عذره ما فاذا اعلى كسطر خفية وعلق عليه كفت حصصه من مقشور
 فاذا اعلى الصبح بعدل ملح ويرفع من ذلك الماء والسلي الامس
 الطرس ويرى في المنام يلقى في كاهن اللحم المصلوق في الالبان
 المسلية وليفق في الدهن بالابازير المعروفة ومن الناس من
 يجعل على وجهه عيون البيض ويدور عليه الارصني المسوي في ناعما
 ويمسح حواش القدر بوقت لطيفة ويرك على ناعما
 ساحة ويرفع دهي في مقلا ذاك القدر وكذلك سائر القلانا
 والنواشف **دياربه** يعطى اللحم السمين صفارا وليفق في الدهن
 ويعبر بالمافا واغلى كسطر عذرة وعلق عليه درهم ملح وتود دار
 صيني واوراق كزبرة خضرا يدق من اللحم الاحمر حسب الحاجة
 ويقصر كالدنانير وليفق مع اللحم فاذا استحك صنف يلقى في
 الدهن المسلي بالابازير ويرفع ثم يوقد الجوز فبحك قشره ويقطع
 على هيرت الدنانير ويرى في القدر مع كفت يسير من المصلوق
 صفارا ويعول اللحم بالابازير واذا الصبح الجوز وعلق فيه ادبني
 قوه اعيد الى القدر ويوقد البيض المصلوق يعطى مستدرا ويرفع
 وجه القدر ويدور عليه الدارصيني ناعما ومن احب فابرسش
 عليه لسيرا من مري قبل ان يرضخ البيض ويمسح حواش القدر
 ويمزكه حتى يهدا **رطبة** يعطى اللحم الاحمر صفارا ويرى في القدر
 والصلق

والصلق حتى يصفخ ثم يزال المرقق وليفق في الدهن الطري المسلي
 ويعول ملح وانا زير فاذا استحك صنف عليه من الرطب
 الاصفر حسب الحاجة حلف عذره كفت على النار ما عذره حتى يهدا ويرفع
 وقد يعمل على وجهه اخر وهو الى كحجج النوي من الرطب بمسلة
 ويجعل عودا لوزا مقشورا ويجعل فيه كفت من اللحم الاحمر اللذوق
 في ناعما على هيرت الرطب مستطالمت ويجعل في وسطها اللوزة
 ويرس على رأس القدر قبل ما ورد وليفق عليه من الدهن الى
 ويسد اعلى النار ويرفع واما التمرث فيعمل على هذا الوضع اذا
 عدم الرطب **مرفق السار** يعطى اللحم السمين صفارا ويجعل
 في القدر ما عذره ثم يوقد اللحم الاحمر يدق ناعما وعلق فيه ما يجتمه من الملح
 والابازير وكفت حصصه من مقشور وكفت ارز مغسول ثم يلقى
 في القدر ويعمل منه ككب على ما تخارفا والفتح واستحك صنف يلقى
 عليه ما يحتاج من الملح والابازير ويفق من الماء الذي عليه يطبخ
 عليه من الدهن بقدر الحاجة ويرد على وجهه الدارصيني ناعما واذا
 هدى على النار اللبت ساحة ويرفع **حشني** يعطى اللحم الاحمر
 منزجا صفارا والسلي اللبت الطرية ويرى في ناعما وتحمى الدهن
 وتلقى اللحم في باقى الدهن وتحرك حتى يتورد وتلقى عليه وزن نصف
 درهم ملح ونملد كزبرة باليسنة مسوقا ناعما ثم تعبر بما فاتر وتلقى
 وتكسلا رغوثة ثم يجعل فيه عودا رصين سموت رقيقا وعلق عليه

رطل ونصف ما حاد بالمرطاب العراقي وهو ما يرتب وداونون درهم
 ويطبق عليه نايه وحمشون درهم مسك او حبل عجل فاذا انحلت السكر
 عليه كفت سبعة غش من ويحرك جيدا حتى يرفع وينقع ويطبق عليه
 نايون درهم حتى ين ويحرك حتى يتصلب ثم يصفى بالمرطبان ويرش
 على راس القدر لسير ما ورد ويرفع ويهدأ **صفحة غدا بغير** يقطع
 اللحم اللامح صغارا ويطبق في الماء يصفى الماء الكبريت من اللحم
 يخرج من القدر ويصفى بالمرطبان ثم يضاف الى القدر ثم يول بالملح
 والاباير ويصفى الماء ويطبق في الدهن المذاب الطري ويؤخذ
 من الغائب الطري قدر الكفاية فيلقى فيه ويرش عليه قليل ما ورد
 ويصح جواب القدر بخيرت ولا تترك على النار بحيث تسهر
 الغائب ثم يرفع وفيه مسك لطيفة **صفحة غدا لوز حبه** يقطع اللحم
 مستطلا صغارا ويلقى ثم يغير بالماء ثم يصفى ثم يصفى ثم يصفى
 الماء ويطبق عليه مسك او عسل حسب ما يحتاج اليه وكف لوزشون
 مرضوض ويطبق بالمرطبان وما الورود والازال يحرك حتى ينقع
 تترك على النار حتى يهدأ ثم يرفع ويصفى على وجه السبوك
 المحسن المقلبي واللوز والسكر ويدعى وجهه لسير كما فيكون غائب
بند قيس يقطع اللحم اللامح صغارا او يفرق ويكر بالما وكنسلا
 رفته اذا غلى ويطبق فيه كفت مرضوض ويخذ كبا من اللحم اللامح
 المدقوق بالاباير المعروفه ويحبل في وسط كل كبة لسير من ذلك

المخص

المخص ويكرب كالساق ويطبق في القدر فاذا قرب الصبح التي عليه
 درهمين كزبرة باليسب وكلمون وكراوية ولفل ومصلحها وداونون
 مدقوقا ناعما وحب سبي ويزعق البان الدفالي **صفحة غدا زيب** يؤخذ لحم الجوز
 حروف سمين واليه سلا عجلاني القدر ويغسلهم ليسير والصبني ومصطكا
 وكوزين ما بحيث يكون عذرة ويطبخ ويؤخذ رفته فاذا انقضى ينضج ليل
 الى غده ويطبق اللحم بالدهن ويكون صدوق خمر مستحق وخر وسوق محض
 وخر ويزن مسك ويسير زعفران عا ووزن ثم يؤخذ من غير الصفه يرس
 على اللحم في القدر ويرش عليه اللوز الطيب العال لعوان يخرج ما القدر
 ثم يعطى بما في من الفستق والبندق والسكر ويرش عليه قليل ما ورد
 ويقدم **صفحة غدا النور** يؤخذ من النوي السارد الباسيت يعطى صغارا
 وقلبي بالبنيزج فاذا انقضى وداونون وبنه التي عليه من الاباير ما اراد
 ويحمده ومن اراد محصت يرش عليها ليسير حل او باليمون ومن اراد
 ان يجعل على وجهها جيون البيض فقل ويرش عليها ليسير من الدار
 صيني ثم تترك على نار هادئة ويرفع **صفحة غدا** تغلى في القدر في ر
 جديد او نحاس مبيض ويعمل القدر اللحم او الدجاج ثم يرمى المصطكا
 والقرفة واما خد من البرار عرقب ترميه في القدر وتغرها حتى
 لا تسود بالدهان وبعضهم يدق اللوز المصنوق ناعما ويستعمله
 ويصفى اليها عند جاكيد ليشال عن النار ويرش عليها قليل
 ما ورد ويعمل فيها عرقب كسفرة حضرا **صفحة العجيد** يعلى العج

قطفاً ثم ترميه في القدر بعد عليها جيداً ما دارت فيه الحبة قد استفتت
 صفة ويشبهه ويصحب ما وجدته فيهم اللحم والوزن في غير ذلك الا بعد
 شيله واذا رسيتم اللحم في القدر واكلها لغت الرقت زوده ما باره
 دارم الزيت والمصطكا والقرفص ويكون عندك يكون مصحول و
 قرفت ووقت حرفها احتفظنا من الدخان **صفة الشربك المطبق**
 تاخذ الدقيق لغز من محلك وتعمل منه مثل الكافور والبنجوساك
 ويجتبي حشو السوساك الحلو والى مض والساج ثم يعلى وان كان
 في اللبث تاخذ اللبث من قنده مثل الطعماج واما خذ لراس وكون تطبقه
 على الورق بطعم مدور القرفص فحشبه كما ذكرنا وعلني لالما فاذا
 على الما ترميه بحيث ان يكون مخلص من بعضه بعض فاذا اذغ ليشله
 بالجو لي وعلمله في اللبن او الحلب رمان **صفة الرجاء المسلوب** نخرج
 الرجاء وتسمطه عقيب ذلك وتغني من اوساجها وتغسل بالباطح
 ذريت وقفات ثم يعلى الما حتى كفي وترمي الرجاء حيث فيه
 معطفت على مفاصلها وتغسلت زرفها ويلي عليه كيف حمص
 مجروسن وبياض لصله وحو شنت وقرفه ومصطكا وسنبرج و
 تاخذ من بيضت تذاب لبني من مرقتها وترمي في القدر والقوي
 نارها حتى يبيض ثم يتركها حتى تقدر وترفع في غايب الحزن
صفة رجاء محسنه خاص تؤخذ الرجاء حيث حزين صح نصف انها
 لظلي بالرخوان ثم لعلني لسنبرج ثم يؤخذ لعلني لسنبرج ولسن مجرط منبدها

لكسفة

وكسفة يارسة تحمص وتدق معاً الا بازير والزيت والطبيخ ثم تذر الجوز
 البقل في الناون ابد لظفر ويلي عليه بقية الجوز واليمن بما اللبثون ذريت
 وطحينة ويلي على انما اللبثين اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون
 اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون اللبثون
صفة رجاء محسنه بجوز يؤخذ لعلني لسنبرج ولسن مجرط منبدها
 منه سنو ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي ولسنبي
 مراباً ولوز وناورد وزعفران قد يطبخ حتى اخذ قوامه قد كفي ثور مرتبة
 وكيف ما توضع فيه بلها كان حشاً **دجاج بزر** هبل نخل حلال سكر
 او قيتين ليني ويؤخذ له قوام ثم يضرب فيه بندق حمص ويكون قد صفا
 ينادق من سكر ووزومسك وماورد وكافور ترميم في العمل ثم لظن
 الدجاج وتخشيم لسكر ويندق حمص وماورد ولبدان زعفران ويلي فيه
 حرارت وتطيب وترقد **دجاج بزر** اذا اصق الدجاج بالي واللح
 والمصطكا والدارصيني لقطع على مفاصلها والفضين او تترك
 بجالها اول الفصل وتوق باليشيزج الطري والكسفة اليابسة
 والمصطكا والدارصيني وترق بعد اللعقون بالسكر والرخوان ويلي
 معها اطراف الطب ومراً اللوز الحلو المقشياً على ويطبخ في القدر
 ويلي فيه نحو ونفع انصر **صفة دجاج حالم** يترق بما ساق اوجب رمان
 او ما حصرم او باللبون مجموعين والافا وية العادة **صفة دجاجه معصوم**
 لقرق ليشيزج ويلي عليها شئ من الكرفس الحرام من حرقه ثم يحصل بعد

مخل ويريب الباقي بلوز ولسفي به القدر ويطيب بالماورد العرق والكاو
 والمسك وبهذي ويفرب ولقد تم **صفة** **مخروطية** لصفاق الدجاج
 الغالي بما ولع ووجود ووجان ودارصيني فاذا قارب الفجر يؤخذ السمك
 فينقا ويدق ناعما ويؤخذ ما به لجر الصغينة فيلقى على الدجاج ويؤخذ من
 ناعما فيقشر ويؤخذ لبة سبي من حبه ولسفي ساعا ناعما ويؤخذ لسان على
 الجرح مع لوز مقشور حتى يصير مثل الملح ويكون ما على الدجاج فيجعلته فراجا
 ثم يسيرج المدقوق على القدر مع السكر وما ورد ومسك وكافور ويحرك
 حتى يتخلط وسمدي وربع **صفة** **مخروطية** لصفاق الدجاج بما ولع وتولجان
 ودارصيني ولسق الحصرم الاخضر وتبرل من غربال ويؤخذ رقيقة فتشرح
 على القدر بعد الصياح ويؤخذ فسق يربب مع قلع ربحا في معلق وما
 الحصرم النخين الذي غرله واخذت رقيقة يجعل في قدر اخري وعليها
 دهن وجاج الى وقت الغرف يخبثا ناعما ويقدمها مرتين بما شئت
صفة **زير باج** ليلق الدجاج ناعما ويدق لكل دجاجه اوقية سكر
 ومنها لوز مقشر ويطيب لسان كاو ووجيني به لطن الدجاج ويؤخذ
 رطل جلاب لكل دجاجتين لثال على النار من الدست ولفاف
 اليه مقدار عشر من حبه خاب ولفاف اوقية لوز مقشر بلاون واوقية
 زبيب ولسيرن نشا شبي يخبثها ويضع الدجاج قبل ان يلقى عليه
 الل في الرغفران ثم يلقى على الل في الدست حتى ياخذ المزاجه في قوا
 شراب السكاجين ويطيب بسبك كافور واظراف ليلق يهدى ويغرف

صفة السكاجين

صفة السكاجين ويؤخذ خمسة ارطال من سكرين يقطع لجانا او ليلق ويوضع
 في قدر نظيفة على النار ويطبخ فيها من ما حتى البصل نصف رطل وربع
 رطل من سكر طري وعشرون وساهم ملح انديا في مسحوق ودرهمين لوز مقشور
 من الناعما ولسفي ناعما فينقا رقيقة الصغينة ويطبخ السكاجين في زبد ولسفي
 عليه من اللين الى من عمره باه لجر اصابع مقشورة فاذا انتهى يحرك
 حتى يكتمل ثم اخرجي بخارها ولبصفت في القدر ولسفي عليه ويطبخ فيها من
 البصل المصقوع الصياح عشرة اروس ويطيب بخمسة وداهم كسفرة
 ودرهمين فلفل محققين وداق سداب ولسفي حتى يخبث ويحرك تبرل
 عن النار ويعرف **صفة** **كوكب** **زير** يؤخذ من سمن لقطع وسطا ويطبخ
 ولفاف عليه ابرار رطب وكزبرة وكراوية **صفة** **السماقية** يؤخذ اصلا
 اللهم ليلق عسلا لظيفا ويضع السماق بما سخن بعد ان يشف حتى يخرج
 منه الزهراء ويدق وينقع ولسفي على اللهم ما لغيره ويدق ما قفة
 ويعمل معها لعدونس ولفاف وجميع الابازير ولفاف الصياح الناعما فاذا
 لضع اللهم لصف لفسا جتري المدقة فيها ويؤخذ لوز يدق ولسفي التواء
 ويعمل فيه لضع فاذا استوت تحمض ويؤخذ اللهمون اللال من منه
 الحب ولفاف المدونس ولفاف ولسفي في اللهمون واذا اهدت
 عمل فيها جميع التواء ولسفي في اللهمون فيها واذا
 جرت يشقان وهو والمدقة **صفة** **السماقية** التي باللفاف مس

ليس اللحم في القدر وليس له صفة سادة ويؤخذ القفاك كخط ممد ويصنع
 لينوي ويكون السماق في زبدية ما فيه فاذا استوتت بخر عليها السمك
 ويكسب ويغلى فيها السلق ان استوي والبون والذوم وجميع النوازل وان
 استوي عمل فيها نوناً صحيحاً **صفة الحنظل** او الصنع الدجاج
 خاصه صوره ينزل شعره ثم يلبس الحنظل والعشيق والعشيرة ويدق ويصفي في
 السحق وثلث ويلقى عليه كراجه من ثم يضاف اليه اللحم المعنول
 المسنول ونعالي ان لا يشد ويلقى عليه وحن العشق يسقى به ويحفظ
 في الاواني وان اردت تكون الحنظلية بريضا فتعمل بها الذور ويسقى به
 اللوز فانهم **صفة مرت النبوية** يؤخذ الدجاج ليمطخ ثم يغلى عليه في
 رضاه ثم يطبخ بالشرج وثلث في اناء ثم يؤخذ لوز مقشر ما خيرا
 يخص ثم يدق ثم يصفي مثل اللبن الحليب وثلث من النار ويضاف
 اليه السكر ما يشاء ثم يدرب برصقان ويغلى على ما اللوز والسكر الى
 ان ياخذ قوامه ثم يؤخذ الدجاج كخط فوق الجميع مخاب ويزيب
 اسود ويكون متفوح بما ورمسك ويرمي على الجميع ثم يؤخذ فتق
 يقشر بما حار ويسقى الصفيق ويرمي على الجميع ثم يغلى عليه وحن
 لوز محض ولب قمل **صفة التبرية** يؤخذ اللحم لقطع صفرا او يغلى
 بما سخن وتغلى قليلاً جيداً ويؤخذ التمر المبرون المالح ليعلق الصقيع
 ما لوني ويؤخذ له اللوز يغلى له ما سخن ويقشر ويحصر بعد ذلك ويغلى

مكان

مكان نوي التمر لوز ويؤخذ ما ورمع قليل ما مع اوقية شريح ويحاط الجميع
 ويحفظ في القدر ويضاف اليه البذر وينصف قليل فاذا انتهى ليمتل و
صفة الرضامة يصلى اللحم الى ان يبيض فاذا غلى عليه ما كثير مثل منبه
 وان كان باليسير يصيب عليه اللبن ويؤخذ الارز يغلى ويطبخ عليه مصطفا
 وواصبي ويلقى مع اللبن الحليب ويحفظ للارز اللبن اوقيتين فاذا انتهى
 ويشلى في اناء بكل ما للعسل والسكر او بالجلاب فانها **صفة الحنظلية**
 يؤخذ اللحم الاحمر فان كان رمانين كان اجمود ويقطع ويصلى حتى يمتل فاذا
 نضج جيداً ينصف بعد ذلك المانم تشبهه ومنزعه سقره ثم يغلى بالما
 الى ان يبيض اللحم والما الذي غسل به ويحفظ اللبن على النار ويغلى الارز
 ويحفظ عليه ثم يدق ارزاً حراً وخل ويدر عليه قليل ويحفظ ويكون للارز
 اللحم اربع اولى ارز وثلثه ارنال لبن وطلين ما وازر يد توف
 او قيتين فاذا انتهى وكل بالجلاب **الوجهة** يؤخذ اللحم يغلى ويقطع
 ويصنع ويطبخ ثم يحفظ عليه الما وثلث الما وثلث في السمن وتوزعها حنظل
 دقها ولا تحفظ من غير ان تذبل لانها اذا دبلت كان اجود ثم يحفظ **الوجهة**
 على النار في قدر ويدق المسبب والكراوية والابازير الحارة واللوز
 يدق الجميع ويدرب ما بالما ويحفظها فاذا انتهت فمدى وتوكل
الفتقية وهو عباد وجا حنين رطل جلاب ولف رطل فتق
 يجعل الحنظل على النار ويحفظه الى ان ياخذ القوام ثم يسهط الفتق ومنزعه
 من منزعه وندق في الهاون ويحصر من غراب الرقيق ويحفظه في الدست

مع الحبل وتندرجه بحبل عليه مقدار او او قيتين لثا
طبيب وصاحب بنية وتحرکه فهذا هو الذي يعتقد به ويكون قد صيات
وجاجتين قبل ذلك يخرج ابعاجهم وتساوقهم ثم يلقونهم بعد ذلك بالسنبرج
وتعلمهم في الدرس مع الحبل وتعلمهم في زبدية او قيتين وتعلمهم
علمهم ذلك الحبل الى السبب والبلعيق على الدجاجتين فهو الحية **الدرسية**
لكل رطل حلا سبب لعصفت رطل بندي فوجي حيار وجاجتين بحبل الحبل على النان
وتسحق وان شئت علمت السكر وجلبه حتى ياخذ القوام ثم يحسن البدي
على النان في القالب وتندرجه في قشره وتندرج في الماء وتندرجه من الزباد
حتى يرجع مثل سميد الدقيق وتعلمه في الدرس على الحبل وتندرجه ويحبل مؤقلا
او قية ونصف قلب لثا او قيتين باض البيض وتندرجه في الماء
يعقده ويكون قد صيات الدجاجتين مثل في الفتقية وتعلمهم تعلمهم
من بعد السابق في الطاجين بالسنبرج فاذا اخذت القوام في الحبل الذي
في الدرس اخذت الدجاجتين وجمعهم في ذلك ثم تعلمهم واجمعهم
في الزبادي وتعلمهم عليهم الدرس بما فيه ثم يحبل عليهم من المسك والورد
ما تريد ثم تنزكهم ساعة تحت لوعده **الجلا سبب** لكل دجاجتين رطل حل
جلا سبب يحبل الحبل على النار في الدرس وتسحقه وان شئت علمت السكر
رطلا على النار وتعلمه جلا سبب او او قيتين ثم يحبل معه مقدار او قية
ولصفت لثا قلب وباض برصه وتندرجه فهو الذي يعتقد به ثم اخذ
بعد ذلك الدجاجتين مصدوقين مقلوتين في السنبرج فاذا اخذت

قوام الجلاب

قوام الجلاب حبات الدجاجتين في الدرس ثم تعلمهم في الزبادي
وذلك الحبل عليهم ثم تصفيت عليهم من المسك وما الوردي قدر
بتمسك ثم تنزكهم ساعة حتى يعقده واول الدجاج فهو غاية **حمة الورد**
لكل دجاجتين رطل حل حلا سبب وربع رطل نور يحبل الحبل على النان
في الدرس علمت السكر وتعلمه جلا سبب الى ان ياخذ القوام ثم تعلمه في اللوز
وتندرجه في قشره وتعلمه من حبال مثل سميد القمح ليعقده في الماء وان ثم
يحل عليه في الدرس على الجلاب وتندرجه في الدرس مع الحبل وتندرجه
ثم يحبل عليه اربع اواق مثل حمر طيب غاية ما يكون منه وتندرجه حتى يظن
ثم يرمي فيه قبل ان تجده في الدرس وزن درهمين رطل في جنوب
وتعلمهم في الدرس وتندرجهم وباض برصه ووجوه من لسانه اخضر
لا غير ثم ياخذ الدجاجتين المية على الترتيب الاول فاذا اطاب
فصلح في الدرس تعلمهم فيهم ثم تسد لهم الزبادي ويحبل عليهم من المسك
وما الوردي قدر تمسك ثم تنزكهم ساعة تحت لوعده وهو غاية **الزبادي**
لكل قرح ارطلانة ارطال لبن حليب ووجوه رنجيل ووجوه قرقند
درهم مصطكا ثم ياخذ نصف ذلك اللبن ويحمله في القدر ويحبل
منه منقلا ما ولقى عليه القرفة والرنجيل والمصطكا فان على الماء اللبن
ات عند ذلك اليد ووجوه في البرصه ثم لتسقيه بذلك الرطل
ولصفت اللبن الذي بقي قليلا قليلا وان كان ذلك على القصر فهو الورد
فاذا اطاب بغيره ساعة وانتركه ليلا لعلى الرخان واذا وحسن كسبه

من البطيخ فيؤخذ حمر مسكوبت اقطع طرفها واربطها وارميها في القدر حتى
تعلق الرضان كله او بقدره فارش متقوية فهي فعل كذلك فاذا عرفت
في اللاحق فافرد بالبنزج وورث على وجه الصحن المسكر هذا لتؤثر بها
صفحة الموزية رطل ونصف ثم واربع اواق فراصا ونصف رطل
لصل رطل ونصف وربع رطلان واثنتين ونصف نيب واربعة
اواق خل حمر طيب و اوقية ونصف غراب ونصف خرمه نفع
اخضر واطراف طيب لبقدر الى جرم نفعي اللؤلؤ ابرار بالاباير
فاذا اطاب فاجعل فيه مقدار رطل ونصف ما فاذا غلى الماء فاعسل
الرصل وقطره واغسله بالماء والماء وجمها لما تم اجمل على ذلك اللؤلؤ
واتركه نفعي والطيب لصل نصف طيبه ويكون الفراسيا مملوئة في الماء
فتجملها في القدر والزبيب واللعاب كذلك ثم تتركهم حتى تذيب
الفراسيا والزبيب وان شئت جمعت عليهم ثلث اواق سكر فاذا
غلا فالقده عليه وتدوب الرطبان وتجعله عليهم فاذا غلا اجعل اللؤلؤ عليه
فاذا غلا كثيرا ارم فيه نفع اطراف الطيب و **بديهة الترميدية**
لساق البجاج سلقا جيدا ونشف وبقلا بالبنزج وكحني لطنبها باللوز
والمسكر لكل وجاجه اوقية سكر قوتها في الهاون مسير كما قوروما ورد
ويخرب بطون البجاج ويؤخذ اللباب في الدلت وغيره البجاج
ويهدى **صفحة سبت التوتية** لصل البجاج ويطال ويؤخذ او فيسكر
يدق مع ثلثها لوزد فانما عا والطيب مسير كما قوروما ورد ولعمل عود

///

ذلك

ذلك في زبدية ويؤخذ لكل وجاجه نصف رطل جلاب بالبروي ويؤخذ
بزر رطله بمحصه ويؤخذ ناعما وتلقية على الجلاب والطيب اللاب مسير
كما قوروما ورد ونعمره البجاج ويهدى **صفحة الما** يوطي بالارز وياخذ
من اللباب الماوي او من القيقق كل واحد رطل بالبروي وترفع اللباب للما
حتى يعلو جاوا على برقي عليه الارز ويحرك وكلها نصف رطلي بالماء الى
صحن ينضج ويصنع بوزن درهم نصف لال نعل قرح ويطيب بالسكر واللوز
والكافور ويهدى ويهدى **الصفحة** ويؤخذ الحسن المسكر ويطبق بعضها
مع السكر فانما عا ولعمل مع مسك او كما قوروه بغيره مسير ما ورد ونعمر
لطن البجاجه ويكون لكل وجاجه اوقية سكر وثلثها لوز وبنزج بعد ان
تعلق البجاجه ما يوقية بنزج حتى ينضج ويحرك وتأخذ الجلاب لتسلي على
وتأخذ باقي الحسن بقدره فانما عا ويلقى عليه الجلاب وتأخذ ورق
السلق بقدره وتسترخ من مائه ونصفه على الجلاب حتى تخضر فاذا
تخضر في الدلت وتغير لونه فتأخذ البجاج يهدى ويقدم واحده
ان يكون تكثر من الكافور فالحق المرارة بل يكون العمل منه مفدا رحبه
الطرية يؤخذ قرحين ارزواحي فيغسل بالماء حتى ينقى ونشف ما وده
ويؤخذ ستة ارطال بالمصري نفعلا على النار مع حصا مصطكا وقره مسجحه
ال لالار في حتى ينشتر ثم يسقى ستة ارطال لبن صليب قبلها قليلا
حتى يترسب اللبن ويلقا عليه رطلين لم مصطوق ونشتر ويهرس جيدا
حتى يدخل بعضه في بعض وينزل ويجعل عليه الجلاب او عسل النحل

الدميون يوحده اللحم فيعمل في الصدر ويخرج نصف نصيبه ويوحده العلفاس
 الاصلح يعمل منه عاذا استوي يعمل منه السكر والليسون وينقص من مرقة
 اللحم في زبدية ويعمل السكر ومازوا واليونون ويزاد على قدر ما اللبون والسكر
 والتجيرة على قدر ما يكون الما لوزا او قو طوم والتجيرة عاذا وسخن والماء يقطع
 ويعمل المصطكا والدارضيق فيه **المزاج** يعمل باللحم والعلقا من مثل
 اللبيونية ويكون فيها البصلة والمصطكا ودارضيق فاذا استوي يوحده
 الحبل للابيض والسكر ويعمل مثل اللبيونية ويوحده اللوز ويختبره وجميع
 الطيب يرق ويحل فيها ولا بد لجميع الطعامات الحما والي مض من وزن
 درهم ربت يعمل فيها **المامونية** لكل رطل من اللبن الحليب ارزا وفتين
 يدقونه ويلطوا حلاب مقدار ما يحلا ويكون قد سلايه ويعمل ثم حلاب
 وليم يسخن يقدف الدهن **صفحة اللبابية** يوحده دجاجة تقطع صغارا
 او طم ولسلق وتلقى شريح ويوحده اللباب يفرك من الزبال ويخص حتى
 يجف ويحط مرقة اللحم او الدجاج ويحط عليها اللباب والفتن شمس
 ويسمي بالجلاب حتى ينجف ويحط عليه دهن اللابية وعلتها اللحم والدجاج
 ويحط برغفران ومسك وما ورد ويعمل فستق صحاح مقنة **المزاجانية**
 لسلق الدجاجة وتطين بالشرج وتاخذ اللبن الراس وغيره ويصفا
 من خرقة ويستحلب الزوال ويحط في اللبن السكر والزوال المستحلب يكون
 الدجاجة قد قبلت في حلاب حتى يدخل فيها الملاءة ويعمل في الزبدية
 ويقلب عليها اللبن المعمول **القشيرية** تقسمل الدجاج حتى ينشف

من ان

من الما ويحط في انا ويوتب القشيرة ليس ويحط اللبن في الصدر ويكون الثلث
 او اربع لبلات فاذا الصبح اللحم واللبن يرق له شعرتين يكون مع قوم
 وتخلط في القدر يهرق عليه يهرقها او الرطبي صحاح وسندي الى ان
صفتي الكلك يقطع اللحم والصلب ودارضيق ونحوها ويحط على النار
 فاذا غلى يعلق من اللبن عليه ما يجان وقرع وسلق ووجد فاذا رقي ليصعبه
 فاذا جفت سنا من الرق في زبدية وان فيه الكلك يدق قطنها اذا راب
 جيدا مضبته في القدر واحذر ان تحركها سنا من اللحم فماذا الفجر الكلك
 فاق عليه ابراره كزبرة يابسة وفلفل ويكون وصعته ودارضيق مدقوق
 وق الحبي وقطع عليهم ليعف وما وروح وزعتر ياس وان اردت بها بلبن فلا
 تجعل فيها سلقا اصلا ثم اسحق القدر وفرلها واخرب **واما الكلك** في
 هذا الزمان فهو ان تقطع اللحم ولعنه بما سخن وتعل غره فاذا الصبح تقطع
 الكلك بقليل من مرقة وتجعل عليه الصل والسلق مع اللحم فاذا الصبح يلقى
 عليه الكلك ويلط اعنه خلوات ويدق له النوم والكمون وتقبل ويهد
 ويعرف **ما هو نية دجاج** يوحده جن ارزا وحي ويعمل جيدا حتى
 ينفا من الملح ويحفظ في الشمس يدق ناعما وينزل من غربال صفيق
 ويوحده رطلين سكر وثمانية ارطال لبن حليب الماصري حلط الجميع
 تحصد ودر الدجاج لسلق جيدا حتى ينضج او ينضجهم شعرة
 شعرة ويعمل بالما جيدا بعد سلقه ويعصر الما عنه ويشفت ويحط
 مع اللبن والسكر ويرفع الجميع على النار ويحرك ولا ترفع اليد من

تحرى كبحي الصبر كالعصيدة وينزل ويطيب بالمسك والكاثور وبقوق
باب التبرج **صفحة** **الزبد** يعين الارز من الليل حلا جيدا ويجعل
في حرقه جديدة فاده اكلان كالعصيدة ما كما كالبدين ومقداره ان
يكون لكل رطل ونصف منه عشرة ارطالين حليب حار ويجعل في
قدر على النار حتى يغلي ثم يبتز اللوز عليه كما يدر الدقيق ويحرك حتى
يتصلب على نار معتدلة ويسب عليه دهن جوز وسمن لجرى بنافه الصغ
در عليه السكر فان اردته ايضا ترك بحاله فان اردة صغره
تبرغقان ويسعدا ويقدم **الزباديه** يحتاج الى لبن راس وسكر وفسق
وقلب لور مسوط وتخرج اللبن من غزال الدقيق وتغلي السكر وتغلف
به اللبن في وعاء وتنزل الدجاجة فيه ويرق الغسق واللوز وترش
عليه وتعمل عليها قليل ومن الدجاجة **مشمية** يحتاج الى نصف رطل
لوز ونصف رطل سكر يدق السكر وتوسط اللوز وتدهن بالزبد واليها القل
و قليل صغ وزخوان ويستحسن المنش وتعمل في قلب كل واحد لوزة
مسسوطه وتعمل فيها قلب الفستق والساق وجاجة وتقطنها وتعمل
في وعاء وتعمل المنش عليها ونصف رطل جلاب ونصف رطل
عسل كل مصري يعمل عليها **الزباديه** يحتاج الى مسك وزخوان وخل حمر
دلو واطراف طيب وتضع وقليل وتغلي الدجاجة وتعمل عليها
السكر حتى ياخذ قوامه تدق نصف اللوز وتعمل عليها الجوارح مع بقية
اللوز حجا او حوض السكر وتعمل على الدجاجة **در مرنج** يحتاج الى
نصف

نصف رطل جلاب ونصف رطل مرنج ونصف رطل عسل كل تسلق
الدجاجة وتغلي وتعمل الجوارح عليها في وعاء **صفحة** **طبخ** **بزر حلبة** يحتاج
الى نصف رطل رطل زباديه نصف رطل عسل ونصف رطل جلاب
او مسك ونصف رطل عسل كل تسلق الدجاجة وتغلي ثم تعمل الجلاب القل
وتعمل في الزباديه **بزر حلبة** يحتاج الى لبن راس وسكر وفسق
والسلس في الزباديه **بزر حلبة** يحتاج الى لبن راس وسكر وفسق
من غزال مقدار رطل وتعمل في قدر ويخص بالبنزج ونصف رطل جلاب
ونصف رطل عسل كل تسلق الدجاجة وتغلي وتنزل في وعاء وتعمل
الجوارح عليها **لوزيه** يحتاج الى نصف رطل لوز مسوط ونصف
رطل جلاب ونصف رطل عسل كل وزخوان وتغلي وجاجة وتقطنها
وتعمل عليها الجوارح **بزر حلبة** نصف رطل زباديه ولسق الدجاجة
وتغلي وتعمل في **بزر حلبة** يحتاج الى نصف رطل جلاب ونصف
رطل بندق محض يدقه خشنا ويعمل في القدر ونصف رطل عسل كل
مع الجلاب يعمل عليه وتغلي الدجاجة وتغلي وتغلي في القدر مع
الجوارح وترك **صفحة** **مشمية** يحتاج الى الجوارح قليل ويشترج
والسلس وقليل وتغلي وتغلي وتغلي بالزبد تحرق حواج البقل ما كما
وتعمل في القدر وتعمل عليه البنزج وتغلي حتى يذبل ويضاف اليه
التصلب المدقوق وما اللبون وقليل بندق محض مدقوق ومرق لسه

وتسلق الراجح والفرخ والطحن ويعمل ذلك وان كان طما ليعلى
 ويعلى وحدة ويعلى عليه ويقدم **طما** حتى الى طم ووهن وعسل
 فستحق اطراف طيب ولسا وحمل ذرغوان ولفعل ونفع لسان اللحم
 ويخص ويعلى عليه المرق ويحق العسل ويعلى عليه الحلى واطراف الطيب
 ويصنع على اللحم حتى يخذ قوله **المؤخنة** حتى الى طم ووهن وطون
 وان يحتاج لعسل فرائح حمام او وجاج ونوم ولفعل ولفعل وا
 ويصنع ويدق النوم واللفعل والكزبرة والراويا ويعمل اللحم فيدق
 في مدققة وتضع من الازاريد المذكورة والصل المنوي ويعمل في المدقة
 مع الجوارح ويعمل المرق على اللحم في القدر وتحرق الملوخية فاذا غلظ
 الما على اللحم ترمي الملوخية عليه وتغلى عليها الى ان يخرج **السماقية**
 حتى الى طم وسماق وقلعاس ولبصل ولبطن ولسق وما بزجان وقلعاس
 سوي او ملوي وطحينه ونوم وجوارح يقبل ولبون اخضر او كباد ولفعل
 ويندق وزبيب طيب وكزبرة بالية ولفعل وعمره فليسق اللحم ويخص
 وتلكب الما عليه وترمي القلقاس والابازير كما ذكرنا حتى يخرج وين
 السماق ويغلى بالحماء وتدق جميع الجوارح كل شئ وحده وتجمعهم على السماق
 وتعصر عليه ما للبهون ويعجن به ويجعل في القدر ويعلى عليه ويقدم **الازار**
زينة حتى الى طم وازر ولفعل وكزبرة بالية ونسبت فمسا اللحم
 وتخصه وتدق الدهن الذي فيه ويرما عليه وتدق الفلفل والكزبرة
 الياليس مع قليل من الملح وتضيف اليه المرق والمدق حتى يستوي

فينقش

فينقش الازر ويعلى على اللحم مع قليل نبت ويهدى ويقدم **العلية** حتى
 الى طم واطرية ولفعل وقليل كزبرة بالية ولبصل ينوي وسماق اللحم ويعلى
 ويخص ويدق الفلفل وترمي عليه الكزبرة الخضرا ولفصاف اليه الما فانها
 على ترمي المدققة حتى ياتي تصفيف اليه الاطرية وتطبخ نبت ولفعل
 حمص مبادل ويهدى ويرفع **القرية** حتى الى طم وعمره وزبيب وغلاب
 نوز سموط وحمل حمرو عسل وحمص شش ولسا ورفخوان واطراف
 ييب ولفعل فستاق اللحم وتخصه وتضيف اليه المرق والتمر والزبيب حتى
 يتصفق فمزوب الحلى والعسل والرفخوان فيقضي في القدر مع اطراف
 الطيب واللفعل والنعناع وتروب القمل يقبل في بعد الجوارح جميعها
 ويعلى عليه ويهدى ويقدم **الليبية** حتى الى طم ولبن وكراس
 او لبصل او مصطكا وقمرق وقلع سماق تعلق اللبن على النار وتصفى اليه
 هذا الجوارح وترمي اللحم في القدر مع اللبن ولا ترمي البصل معه الا بعد
 جده فاذا نضج اللحم ولم يبقه اللبن ترمي فيها قطعة من كوز طلع او قليل
 من ارز مطون او قليل نسا الى ان يعقد ويهدى ويرفع **البريدية** حتى
 الى طم وزبيب وحمل وحمص شش ولسا ورفخوان ونوز سموط حتى
 اللحم وتخصه وتضيف اليه المرق حتى يخرج او تدق بعضه وتختبره وتدق
 الحى والعسل والرفخوان وتضيف اليها حتى تغلى فترمي اطراف الطيب
 واللفعل والنعناع وزبيب النسا ليقبل حل بعد الجوارح جميعها ويعلى
 عليها ويقدم **صفحة** حتى الى طم وقلعاس مقل وزبيب

هذه هي الاطراف التي تقدمت في
 كتاب طب الفلج والارز والاسه
 حتى قبل نقل ذكره واليه

وعلية كزبرة خضراء وفلفل فريصان اللحم وبقلا بالكزبرة والفلفل ويصنع
الخبز في يديق ويعمل عليه الطبخ فاذا ابيض ليعمل القفاص المقلبي في وعاء
ويعمل الخواص عليه **الكزبرة** يحتاج الى طم وفلفلس ونوم وفلفل وكزبرة
خضراء ولبصل بفضلك اللحم وقلبي بالنوم والكزبرة الطرية والفلفل فاذا
نضج ترمى الماء عليه فاذا اقلى ان اخبرت ليعمل القفاص ويترك عليه
وان اخبرت فقلبه فترمية على اقلى ثم ينزل ويهدى ويعرف **الكزبرة**
تحتاج الى طم وفلفلس ولبصل او سفرجل وحده او ليعطين ولبصل او
او باوتجان ولبصل واللى والعلل واطراف الطيب والفلفل والنعناع
والسنا فيساق اللحم ويقلى وتصفى اليه المرق وترمى عليه القفاص ولبصل
وبخيره فاذا نضج ترمى عليه اللبن واللى والزعفران واطراف الطيب
وتدق السنا ما قبل بعد الطبخ وتصفى في القدر مع النعناع فاذا
استوى تبرك ويهدى ويقدم **الاوراق الخضراء** يحتاج الى ارز
وعسل وزعفران وفسق والاوراق طيب لكل قمع ارز ثلاثة ارطال
عمل نخل وقيل ما وسيرج لعمل العسل في القدر حتى يغلي فعمل الارز
ثلاث مرات ويصنع بالزعفران ويعمل على العسل في القدر فاذا نضج
تعمل فيه قليل الفستق واللوز ثم يعرف ويقدم **القفاص** يحتاج الى
طم ومص ولسق او حصص وفلفل ولبصل فلفلس وحصص واورز ووج لرج
بصل وليمون ولسق اللحم وحصص ويقدم اللحم عليه ولبصل الساق ولبصل
اليه على اللحم ويعمل عليه البصل فاذا نضج يعمل عليه الفلفل والخواص فاذا

على فلفل

على تعصر عليه الليمون وتغلى على الرين وتترك ويهدى **الاوراق الخضراء**
تحتاج الى طم ولسق او حصص وفلفل وكزبرة خضراء ومص وليمون واورز
فستق اللحم وتحصص بالكزبرة والفلفل ويقدم المرق عليه ولبصل الساق
ويعمل عليه مع البصل فاذا نضج تصفى اليه اللوز ويعمل عليه الرين
على الخواص كلها وترمى عليه حصص ساي وليمون ومصطكا وورفا وينزل
البوم يحتاج الى طم وما يوجد من الفلفل
ربه بالبه ولبصل ولبصل فضلك اللحم والبصل وتحمص مع الفلفل
والكزبرة والنعناع وتصفى اليه المرق وتقلى بالباوتجان ويعمل في عاء
ويطبخ عليه اللحم والخواص **الكزبرة** يحتاج الى طم ولفلس ونوم و
فلفل وكزبرة خضراء فستق اللحم وقلبه بالامارز ويقدم عليه المرق
وتقطع اللغف وتصفى عليه **البرسيم** يحتاج الى طم واورز وقليل
فلفل وحبش نسي وليمون وكزبرة خضراء وحصص ولبصل فيصاق اللحم
وتعليبه بالامارز وتعمل عليه المرق وتعمل الجوز وتقطع وتلقى عليه فاذا
نضج ترمى اللوز والاكسون ومن حسب ان لا يعمل جيدا ولا كتموا فعمل
الكزبرة يحتاج الى طم ولبصل واورز وقليل فلفل وكزبرة وفلفل ونوم
ولبصل وكزبرة خضراء وحصص واورز ومصطكا وورفا فيصاق اللحم ولبصل
مالنيم والفلفل والكزبرة وتصفى عليه الماء الى ان اقلى جيدا
ويقطع الكزبرة ويلقى في القدر **البامية** يحتاج الى طم او فراخ
حمام وبامية وفلفل وكزبرة خضراء فستق اللحم ولبصل فاذا نضج عمل

عليه صلح وتحرط عليه رقيقا ويطبق عليه الفلفل والكمون والنوم ويطيل عليه
المريق والبرقع البامبو وتتركها في القدر وانعصر عليها ليمونة
وجوزة اليلداسيليب ويعرف **بالعلاج** **الطبيخ** **الذي** **يؤخذ** **من** **الزنجفر**
القشرون او العاوة وطفله من نوم وكزبرة خضراء وبنج وبنج وبنج
من اللبم مدققة لقليل كزبرة وفلفل ولسان العقدة اللبم والفلفل ومن اخضر
اللبم فيها مدققة فاذ الفخ بقطعة اللبم من الفخ لعل عليه اللبم وبنج
الخضرا حتى يبتوي فعمل عليه المرق وترمي الفول بعد ذلك حتى يصب
فتش عليه البيض وتعرف وتقدم **اللوبيا** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **لوسيا** **ونوم**
ونوم وفلفل وكزبرة خضراء ولبص اللبم ولبقلى بالابا تري حتى يستوي
فتسك على المرق وترمي اللبم عليه **البصلية** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **لبصل**
وتصل وربعان وفلفل واطراف الطيب ولفناح ولسان اللبم
ولبقي ويحط البصل رقيقا ولبص ولبص من غزال ولبص
على اللبم والمرق وتخلط العسل على اللب ولبص الى القدر مع الزنجفر
والجوز الطبخية **تحتاج** **الى** **الجوز** **و** **كرات** **ابيض** **وطبخية** **وتصل**
والاطراف لب فتمطر الجوز فاوسا وتسلفه وروس الكرات وتسلفه
وحده ولبقي ولبقي بالثيزج وتعمل الطبخية في وعاء ويرش عليها ما فيها
قبله وتضرب باليد حتى تخرج منها الثيزج فتعمل في وعاء يرد
الطبخية لقليل اللب والعلل واطراف الطيب وتعمل الجوز **والكرات**
في القدر نشفه والكرات وتلقى عليه الطبخية والجوز ولا تعمل الجوز والكرات

الاعلى هـ

الاعلى هـ الجوز **الطبخية** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **فلفل** **و** **فركب** **و** **بنج** **و** **بنج**
فتساق اللبم ولبص عليه الفركب مدققة ناعا واذ البص ناعا عليه اللبم والكرات
البنج وقليل منبث ومصطكا وقرنفة **الطبخية** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **لبقري**
مصطكا وقرنفة وكمون وبنج فساق اللبم والقرا المقز اللبم مع مصطكا
تسقت وبنج مدققة حتى تسهر اللبم وتضربها الى ان تحيد لبصتها في بعض
في **العرف** **الطبخية** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **مقشور** **مصطكا** **و** **قرنفة**
تسقت وكمون فساق اللبم والقرا جميعا ان كان اللبم تقريبا وان كان ضا
فساق اللبم والقرا جميعا ان كان اللبم تقريبا وان كان ضا فساق اللبم
قبله الى ان يسبق فترمي اللبم الضا في بيض فتلقي عليه الابا تري
وان نسيت ان تعمل عليها اللبم الطيب فتقوي النار عليها حتى تطيب
وتزلهما **أقلية** **تحتاج** **الى** **الم** **و** **لبص** **و** **نوم** **و** **فلفل** **و** **جوز**
خضراء وقليل ازربض ولبص اللبم ولبقي بالنوم والفلفل والكرات الطبخية
وتضرب البه المرق وتقد عليه الى ان يبيض وترمي عليه البقطين وتزلهما
الارز عليه ومن اخبار ان عمل عليه مدققة فلبص ونيزل **الكشك** **تحتاج**
الى **الم** **و** **فراخ** **حمام** **او** **دجاج** **و** **كناك** **و** **بمبون** **او** **حصرم** **او** **كناك**
وفلفل ونوم وحبص ولبصل وما دجان ولساق وماض لفت ولفناح
ولسان اللبم واللبص وحبص وكسب المرق وترمي عليه النما دجان ونوم
حتى يستوي ويدوب الكشك ويكون منقوعا لقليل مرق من مرق
اللبم ولبص البه ولبصا ويرمي عليه الفلفل والنوم ولبصع واللبم

اورخ

وان كان حرا فاصلى وخرج من خرابا ولفقه له **الحريم** سماح
الى ربه فوفى ومسكنا وقرفة ولبايع وحصرم وما يتجان ويدق الطرم
ما يحا ولو خد الحصرم ففعل في قدر ناهيف حتى تسوى ولفقه على القطن
ويجفف به والقطن ويسكب عليه ما من القند والصبغى من خرابا
لما طابته ويسكب على اللحم ويعمل عليه البارز المذكورة او المبر
الحريم على هذه الصفة لصلى **المطبخ** سماح الى لبن حليب وعمل
مطبوخ ومنه وورد الحجاج مسموطه وبنسرة الصدر او غيره ولصنع
في لبن الحليب ويعمل على الناي حتى يعلى عليه صدر الحجاج
ولصنع حتى يخبط وينزل عليها عمل النخل في الصحن في **القدر البظرة**
المصنعا سماح الى لبن وازر مطبوخ وسكر يارض عمل الازر واللبن القند
حتى يبيض وقمل عليه السكر المدقوق ويحرك واولا لفتحة الى ان تسوى
البظرة الصغرى سماح الى لبن وازر مطبوخ وسكر وخرابان
فعمل اللبن والازر في القدر ووقد عليها الى ان يبيض الازر فلقى عليه
الزعفران والسكر المدقوق ولافتحة عنه ساعة **المطبخية** سماح الى
قمح مقشور مدسوس ربيع ولبن حليب لعمل الفرح في ما جود خرابا
وبهرس بما يصفى من الغراب في دعا ويعمل ذلك مرتين اولاه
وتصفيه ويعطى الى بالانهار ولفقه لصفى من عليه ما اصفر تنقيا الشا
يعمل في اللبن الحليب في القدر ويعمل عليه المصطكا والشيبة وخرق
الكافور ويعقد على النار الى ان يبيض ما لحد ويزل ويفرغ

في الصون

في الصون ويجعل عليها عمل النخل **العسل المصق** سماح الى عسل مقشور
ويحل وعسل وخرابان وبناب ولوز مسموط وزبيب وبناب القندس الى
ان يبيض ويخرج من خرابا وينطف العسل ويعمل مع العسل في القدر الى
ان يبيض ويحرك لا يفتحه ويعمل عليه لعل وقيل العناب والزبيب
والعقل وما سماح من اطراف الفيل الية وقيل اللوز المسموط
به وخرج زعفران ويحلى بعنقبة البيض ويزين بالبناب والزبيب فيعمل على اليا
الكرابا للبن سماح الى ازولبن حليب ومصطكا وقرفة وقيل شيبة
وعرق كافور ولفقى اللبن على النار ويعمل فيه الجواج فاذا غلا اللبن فاعمل
فيه الجواج بعد غسل الازر **الضماح** سماح الى طم ولبن حامض وكبرة
يا لينة فقل من الكبرة الحضا وتعمل من اللحم مدققة تعمل فيها قليل فلفل وكبرة
بالسنة ولصبة مشوية وتضاق اللحم بعد ان عمل منه سراج اخر لصلى الجميع
ويلقى مع المرقعة مع البارز الا الشرايح فانها تعلى وخرما وتعمل في
ما خارت وتعمل العين في ما سخن ويحرك ليعود الى ان تسوى فيوضع في اللبن
ويعمل عليه اللحم والشرابج والمدققة **الارز المقل** سماح الى طم و
كهن كغرية وازر ومصطكا وقرفة وحمص وقرفة وحمص لصبغ اللحم
ويطبخ ويعمل عليه الازر وينزل من على النار ساعة واحدة على الازر
ويغرب **الارز الحلي** سماح الى اوزو طم وسمن او حجاج وخبث
وعسل نخل وفتق واطراف طيب ومصطكا وقرفة وفتق
فرضك ان ومن يشتهها فلدا يعمل فيها ملحا ولدا حجاجا وذي كان فيه طم

او جاح يديدين او يبرح لصلح اللحم ويحتمل سيره وتعمل عليه الفسل
 حتى تعلق على كلبه ما توام الفسل فاذا اخلت من الارز برضوان لغيره
 وتجعل في القدر ويرش عليه الانابزير واطراف الطيب وتستقيه باليد
ام كاريين سخاخ الي حنجرها برده غلاسه ولبس خليلب ومصطكا
 ورز وخرق كما قور ونبهه تعمل اللبن في القدر بالخواج ولبس ولبس
 اللباب من القشر ويعرك رقيقا ويعمل في القدر حتى ينضج
 عليه قليل الزبد ويوصل النار واذا فرغ كذلك **الرافيه** سخاخ با
 لم ولبس ولفل ومصطكا وقرية فصالح اللحم والصفه ويجص ويحيط عليه
 ركوس السجل ويجص معه ويدق الفلفل ويرش عليه فاذا صلح اللحم
 تعمل عليه المصطكا والقرية واذا اقل مع الصل تعمل عليه اطرق على
 قدر الى حته **الفرجليه** سخاخ الي لم وسرسل ورفق ان واطراف
 طيب ولفعاص ومصطكا وقرية وسكر او عمل النخل وفضل حمر فضلك
 اللحم وتخصه وتعمل عليه المرق وتقطع السفرجل وتقطع لهامه منه وتقطع
 مثل قطع لفت الكهويه يعمل في القدر مع اللحم والمرق ووقد عليه
 حتى يتوي فيدوب اطراف الطيب ويعمل عليه قليل لثا
 يدوب بقليل مرق ويعمل فيه **الاورديه** سخاخ الي لم ورز وورد
 وليمون ولبس ولفل ومصطكا وقرية ولبس اللحم ولبس ولبس
 عليه المرق توام ما سخاخ اليه **السنيوكا** سخاخ الي مسكر
 وقرية او عمل نخل وما ورد ونبذق ونبزج وبقاق الكفاة فترده

الكرو وخص البندق وتدره حنقا ويعجن بالقطر مع السكر المدقوق وما
 الور ووعمل فيه او يعجن بالصل الفحل ويقطع ورق الكافور حتى يربح
 ساع ويعمل عليه قليل من الجنوة بقدر ما تريد ويلف الى اخرها على الخوا
 بتر بقليل عجين ويطبخ بالشرج ويعمل في الصحن ويرش عليه السكر
 كيندق المحض ويقدم **السنيوكا** لوبخ من اللحم المدقوق ما سخاخ
 في القدر ويوضع في القدر ويوضع معه قرية وقليل المصطكا وخواج
 بقل ونبزج وفضل وعامل ونبذق او لوز ورفاق ساع الكفاة فترده
 جميع اللحم واللبس يتم قلبه في الطاجن ويقطف ريمه الى حيث
 يستوي فليشال ويدق طريقا اخرى ما سخاخ ويخرج حروق اللحم ويعلق
 الطاجن على النار ويعمل فيه التينزج وتعلي اللحم المدقوق فيتمى كحما
 مرة ولبسك الخلل في الطاجن ويحيط عليه حوام البقل ولفل حتى
 يدبل ويسيطط اللوز ويدق حنقا والنبذق ويجص ويدق كذلك ويلف
 عليه وندق الفلفل ويعمل عليه ولا تزال تعلق عليه حتى ينشف جميع الخلل
 الذي عليه فيقطع الرفاق عرض الربيع اصابع وينزل عن النار بالخواج
 وبرد و يوجده منه على قدر ما سخاخ فعمل منه في كل ورقة وملف
 الى اخرها ولبس بقليل عجين ويطبخ بالشرج ويقطع عليه حوام
 البقل الاخضر ويعمل في الا وعبه ويعمل النسبوك ويرش عليه اللباب
الشعيريه سخاخ الي دقيق ولحم والية ومصطكا وقرية
 فضلك اللحم والالية بالمصطكا ويجص وتكسب عليه المرق وتدر

السكر

يطبق مع البرودين وتلويبه **المزج المقل** يحتاج إلى طين وفلفل وكزبرة مطبوخة
 بسبعة قليل في بيت طيب أو شيرج وقليل من قندق اللحم ويصل عليه
 مشوية تدق مع رطل اللحم والحلج قرص على قدر باحتما وتعلق الطابن
 النار وتقل فيه قليل حتى يغلي ويشق فتعمل فيه المدقة فتصلق نصف
 وتشال ثم تمل الشيرج في طابن على النار وتعمل فيه قليل حتى يغلي ويشق
 فتعمل فيه المدقة فتصلق نصف ساعة وتشال ثم تمل الشيرج في طابن
 النار وتعمل فيه المدقة بعد سلقها وقلها وتدق الكزبرة الباهية وترش
 عليها في الاوعية **الحروف الكروي** يحتاج إلى حروف ودمن وفسق
 وسكرا وعسل مخلوط مطبوخ وعصبة واورو وزعفران قدح الحروف
 وتسمطه وتشتق بطنه ويخرج جميع ما فيه ويعسل عسلا جديا او يدهن بالزيتون
 ويدق الدمن ويسلي ويدق الدهن والسكرا ويعجن بالاليه وعسل النحل وما
 الورود ويعل في وغالضيف ويقصر الطابن فيه قرصا جديا وتعمل العود
 والعنبر على النار وتكب الواعليها حتى تتحرق وتضع الطابن في بطن
 الحروف وتخرطه بابرة واجعله في النور حتى يستوي فتعمل تحت الراف
الحروف المبرج يحتاج إلى حروف وفلفل خمر وليمون وشيرج و
 عسل والطراف طيب وزعفران فسمط الحروف وتشتق بطنه و
 تخرج جميع ما فيها وتعصم للليمون في النخل والحلج قرصا جديا وتضع فيه و
 تصنع معة قليل فلفل وشيرج وتشرح الحروف وهو صحيح و
 يشوي بهو الرصل المشتق فاذا تقون يقلق بالشيرج بحيث تنز

زفرة

زفرة ثم يطبخ على النار حتى يابس ثم يصفى بالاشم يطبخ عليه البرد
 المبرد والنسج وتترك فيه الفادوي العطرة ويجعل آخر الكزبرة في الاواني الجبلون
 اولها على العادة المستمرة ويطبخ بالزعفران المداب بالورد وتقلق بالشيرج
 يرفع ويشتق **زبيب حنظل** يوقه نصف رطل على قدر
 فدم فيدق ثانيا ويشتق في الهوي واربع حزم قدونس وحزمة استماع
 مجزؤن نصف اذنية فلفل وسكرا ودهن ثلاث عيدان قرصا جديا
 ريجيل ودمن اطراف طيب عال فلفل وسكرا قليل ثم تمل الحروف في
 القدر وتعمل عليه البقدونس والنعناع ونصف الاذرية وتطبخ به وان
 اليد لوزا مقشرة انا عا فستعا او نية فالجوز انما حسانم تحسبه الرقاق
 يقلق بالشيرج حتى يستوي وتترك ويهدى **عصا صفي** اما العود المشوي
 في دمن وتسلط في باجور وسرود وبعنا من منخل وتعلق الدمن على النار
 فيه العسل الرسل الكرقع عرس اربعة اطلال من صديف ويطبخ عليه العود المشوي
 بطبخ ويطبخ بالخل كقودح طراخل وكل قودح ربع اذية فلفل وكجبل
 والراف طيب مطبوخ وترشي فيه زيبا اسود وفتاب وقب لوز مطبوخ
 مطبوخ بزعفران ويكون الزبيب قد نفي فتعمل الجميع فيه مع قليل من الزبد
 يطبخ الى ان يستوي فحرف في الصنوي وسرود وقول **الجميد** يحتاج
 الى لحم وحماق ولعل وفلفل ومبيض وزعفران اخضر وبنق وجواج يقلق
 فتقرب الساق وتدهق وتعمل عليه وكحط حواج البقل وبقا عليه والزعفران وقلية
 عليه وكذلك البندق وتكسب عليه قليل من قرصا جديا حتى يستوي ثم يصفى

يأخذ من الماء البارد والعسل قدر الحار ويخلن مزاجا معتدلا في الحمرته والحاروة
ويصنع في القدر ويغلى ساعة ثم يخلن المرقه قليلا فيحتاج الى
الزعفران ويلقى في القدر ثم يصفى ويصفى وكفى عن
مغسول ومن يابس وزبيب فيجعل في اس القدر ويغلى ساعة
يأخذ من المرقه قليلا فيغلى ساعة ثم يخلن المرقه في القدر ثم يصفى
لوز مشهور وقطع الويد ويصنع مزاجا معتدلا في الحمرته والحاروة
ماورد ويهدى ويرفع **سنة النور** يوصف به بقرانته يستعمل ويعد
عسل كحل وجلاب يعلق منه على النار ويضاف اليه قلب فستق وسك
وناورد وتنزل فيه الدجاج المطبوخ **نق حية** تقطع اللحم الصغير
مستطيلاً ويطبخ في القدر عليه لسيب ملح وشي من لسبته ويغلى الى ان
يقارب النضج وتنزع رغوته ثم تقطع البصل صغارا وتلقى فيه غود
داصيني وفلفل ومصطكا وزنجبيل مدقوناً ثم يضافات النفع
ثم تاتى التفاح المامض او المرقه فيقارن حبه ويدق فيهما و
حجر وعصراوه ويجعل فوق اللحم ثم يري ايشي من اللوز ويلقى في
القدر ويحرك النفع اليابس فيها وان شئت ان تعمل فيها ثيابا
فانقل واجعله صحيحاً وان اردت ان تعمل فيها دجاجة فافعل
الا نك اذ عملت بالادجاجة لا تعمل فيها **وما دجاجة لربنداج**
تشوي الدجاجة وتسايد من الجوز واللوز واللوز مشوي
ملح وزعفران وحسن ما تشوي الدجاجة حتى تبعث وتقف

تكون

تكون شبيهة ثم تدح بعد ان تسقى بخلها وورد السم على العادة ويكون
عندك قليل شريح وزعفران وتشوي الدجاجة على نار لينة ويعد من
لك فانها تخرج في غاية النعومة والطيبه **وصا**
تنش عليها بسيرة او منقش ريشها ثم تنشق وتنظف فان
مت مسنونة فناخذ ريشا وفلها ورفيرا وروما وزعفرانا وما ورت
تدعي الجميع ناعما ويضاف اليه الزيت ثم يجعل العصافير في غود
بين كل عصفورين قطعة من بياض البصل ثم يطبخ في الزيت و
كذلك تفعل بالسمان اذ استوت به والدجاج الفان وان اردت
قلها تشوي الزيت او الشريح وتخلع بعد فده لسيب مصطكا
وفلفل ثم تلقى السمان والعصفور او الدجاج وتلقى ولا يسلي اصلا
بما ولكن اذ اردت ان تنقيه من اللحم فما تحسه في ما حار قوي
الحرارة تاخذ بيت فيدقها وزيتا وان تركه يحف وقله جلد
بصل وقد ترمي عليه مري وصل ويجوز فينقى ان تجت اكل الساق
اللازق العين فانه يولد البصر بخا صيته فيه قد وجدت وجرت
نعمه يوصف به **سنة** تاخذ العصافير اللطاف السمينه تشوي من حدودها
وتري حرارها وتاخذ الملح والداصيني ولسب المصطكا تشوي الجميع
وتجعل في بطن العصفور ويلقى عليه اخر ثم يرش في الفطر مبيد
الدجاج وتجعل عليه لسيب مشوي وهو ما ملح وتخنر على كيشه
الغدير البصل تاخذ العصافير فتشوي وتنظف وتسلي بالماء

تنقع وترفع ثم يخذ البصل المقطع فتلقيه بالشيح وعاء فحشا
 الى الاضلاع تصيب عليها ما قد اعد من البيض المعتدل بالخلع والما
 بايزرو والافاوي وتقلب فيه العصا فيرا ان نجد البيض ويعرف
 في الاولي ويرفع **الطبخ من العصا في الزعفران** يخذ من ابر
 فتنس وتنظف اذا كان من الطيور الصغار وما كان من كبار
 الطير كالقرايح والدجاج يتطف وتغسل ويقطع وليسان
 يا غير ذلك والخلع يرفع ويشطف ويمسح بالزعفران المذاب
 بالورد ويقل بالشيح او الزيت الطيب او بهن الدجاج
 وترفع وتعمل **عصوفا بالمطيب** وصد العصفور فينظف ويعضد
 مثل حمر ثلاث مرات او اربع ثم يده ذلك تغلب عليه زيت
 طيب ويمزج ويخل العصور صحاح على حاله **صفحة اخرى** يعال
 كما ذكر اولاً ويقطع وتقلب عليه ما اللينون والزيت الطيب
 بقدره وسداب اطراف الطيب ووقال **صفحة لون**
من عصا فير تشق العصا فير ما يلي ظهره وتقا في القدر ويعال بالخلع
 والزيت فاذا احرمت اخذت شامخ فلفا وراوما يكون
 وكثرة بايته ورطبه وحزمة سداب وشامخ كرفس فيسطع
 جميع ذلك وتشوي بهيض ثم تضعه على العصا فير وتضعها
 وتهدى وتعرف **افزمنة** تشق العصا فير من ظهوره ثم تغسل
 ويقل بالزيت فانما احرمت ونضجت رفق عليها حتى يزل

الموني

الري ومن در عليه الا بازيه اليابسة وده واغرفها **العصا في التفل** يخذ
الشراب بالبور و الموصلي تنظف العصا فير وتنس
 يطونها وتغسل جيدا وتقطع روسها بعد ان تنظف وتنظف احتسا
 في سنج تاسية وتقطع ارجابها واطراف اجنتها لا غير ذلك وصلح واحد
 يد واحد على فخامة تقيه حنة تلبسولة ويوق بخار حنة نظيفة
 حتى تنكسر صمور الدجاج لعصفور ويبقا الخ ويرفع وتصيب الجميع بمكرم ثم
 تضع متلا بسولة الاسفل فتجعل على النار زيت طيب او شيح و
 تقده عليها حتى يغلي الزيت وعلامته ان تقطر عذرة من ابيضته وتكون
 فيسط العصا فير حتى في القلي واحدا الجنب واحد بحيث لا يرك
 بعضها على بعض ثم تضع فوق الجميع حمص صلب وتترك ليهن ثم ترفع
 الحمر منها وتقلها وافن بها لذلك رات حتى تنضج وتكون قد اعدت
 بها مما حملوا في الا بحيث يكون ظاهر اللوحة فيكون في اجانه الي جانبا
 طبقا فتشيل العصا فير من القلا وتلقها في الماء والمحميت يصح
 بحمها ذلك ثم تخرج تير فتشال من الآ وتصر وتجعل في صحن وتجعل
 عليها اذرة بايته وكراديه وفلفل مسطكا ويقدم **عصا فير مطبوخة**
 ينظف بها على الشراب تصنع بالزيت والاندلس من شرطه العمل لا يكون
 في قرح زجاج وذلك ان نلنا المنوب والاندلس ورواسيم وبلوكهم
 ولا سيما في فصل الشتاء والمزليف يصنعون هذا القدر بين ايديهم فيتنسجها
 كبراري ما في باطنها والعصا فير تغلي فيها وتترك وهي على النار وتناول

كمن منها قهارة وحقوقا واكثر في سكرته على جبهه العقل من اليسار الى
 اشارة **جبهه المقدر** لتضع قدرا من زجاج رقيق كالذي
 يصنع منه القفا في الاقحاح فان الحكمة فيها انما هي الصانع
 لان في سخن الزجاج المولود في اسفلها وهي رطبه عندها
 وترفعه الى جبهه راسها حتى يسكب فيها انبوب غير متحرك
 فيجعل الا مقدار ان يثبتهما فانها اذا صفت على يده البصره
 طبع فيها الانان اي طمنا واي لون كان بعد ان يكون
 نارهم ولو كانت قوى البصر الان الطبع فيها يحتاج اليه
 شرط منها ان الماء لا يتخلص عن ارتفاع الانبوب الطبع
 في الوسط فتمني فخص انكسرت ومنها انه لا توضع على النار
 القويه دفعه ولا يطبخ عنها الي البرودة دفعه فانها ان
 فعل بها ذلك انكسرت ثم توضع على نار لينه حتى يوقى
 النار عليها بعد بالتدريج ومنها انه لا يزداد فيها ما ياردا
 اصلا بل يحل فيها جميع ما يحتاج اليه من اول الامر
تضع طبع العصار فيها تنصف العصار في وترك
 وتثن بطونها وترد فلها وكبودا معها ولا تقطع من البصير
 الا رجلاه فقط ويغسل غسل بالفا ويجعل في القدر ويقطع
 عليها البصل والكرات ادق ما يكون ويصب عليها
 مقدار اصالح من الزيت ويطبق فيها كف محض مسلول لا يرد

منه فيها

منه قهارة وحقوقا واكثر في سكرته على جبهه العقل من اليسار الى
 ولصالحه من سداب مقطوع في مثل نصف الاصح وقلوبه شتره
 باعدها ثم يافيه صحاح او مقطعة تقطع البصل كمنيت يكون نصف البصل
 واجتماع الملح واكثره بالبسته كمنيت وهي فلفل وسنبل وتونقا و
 ارمني وفولجان وكزبرة بابونه وكراوية واشيت ان ترابها
 قدس بده جميعها وتنقسم نصفين فنلقى النصف على العصار في مصروقه
 خرقه فيثبه توضع مع العصار عند ما توضع في القدر والنصف الاخر
 عند يكمل فنجعل بطراية القدر منقرا الي انما تنسب فيها من ما
 الورد وما اجيبف ولبسيز من المسك ويطراية القدر منقرا من ال
 القراح وجبلان من مثل الخمر الحاد في وجب من المري النقيع الالقي تحتها
 ناحية ودقها فان احتجت الي زيادة مثل اوري وما اردته بحسب
 الخلل والمري حتى تذوق الجميع فيكون خسته الطعم مستدل المزوره فنقتطع
 العصار منقرا من الاغلاط الملو القدر الى موضع العليان لان غير منقرا
 نفسه على موضع منقرا ويجعل فيه الخمر منقرا في وسط الخمر ويترك ليبرد حتى
 يبرد والنار منقرا في الخمر دوران ويظهر ارثا فنضع القدر باقيا على الخمر
 حتى يفتلى ويترفع جميع ما فيها فيطيب بالافاوي الي البسته والبقول الرطبه
 وما الورد والمسك وتيناول منها التي ذكرنا ويكون مشاهه حركه
 العنايش صاعده وبالطهبر وسما عليها والحصل اللين والاسود في طلاء
 منقرا قلوب الشار والقلوب اعزب والطيب من اكلها فيها

ويمنى بوما كما على النار وليد كما لا ولا يقوى بالملكف الا يرب نادا ازيد
 تفرعوا وفضل تناول فيها الى حد من الاثوب رفعت العصاره وغيره
 واكثرك بقية المرق مع الحنظل فان العرق انما هو في ما يد للسان في الباقية
 الحنظل فيمن يتخلى من العرق من ذاتها حتى يمتد وتنطف وترفع لا يتخلى
 الحنظل فانها من خواص ما كمال الحول والوزن النقية الباه وعلم ذلك **باب**
السنن في رفعه للبرق في قول ما الحنظل وقد تمانيد افراج وفي منجيه
 طيب يعين بدون الخخال ويضعه واللب صغار كقول المسكوت
 وسطها بالامع ويوضع كل لوح قد بسط بنخاله في ظل وينزل عشرون
 يوما بعد اعلها اسفلا وينزل عشرون ليلة ثم تجرد القواب مما عليها ان
 النخال والغبائر ثم يرق جربها المشال النول ثم يضاف اليه الجميع ويؤخذ من وقت
 الشهور حاله ثم يؤخذ الرقاعا دلكا والنبات اليها ويوضع جميع في غايه
 كانت الميزت غير شراعه والنبات يلا ذلك كفايه من الادر واجعل
 الغايه في موضع اوجه الشمس النهار كله ثم يترك بعد ذلك اربع مرات
 او اكثر في كل يوم ان المكنه ثمانية ايام ثم تاعد روقين مع وضع منه
 ارفده في كل في العرق بمقدار التقاد ويخرج في الغايه السخه بعد ان تقطع
 لقا وتطلى الغايه ثلثه ايام ثم ترض اليد بايديها من قبل تقطع وتحرك
 الكالا المذكور اربع مرات في كل يوم او اكثر ثمانية ايام ثم يؤخذ ريق وريق
 مح ويمن مدخله ويجعل منه خبز اولا في البيت فان القرآن وليطبخه بالنار حتى
 يصير الخبز مسكيا ولا يبلغ حد اللون ويمن ويحل الجميع في الغايه **باب**

عدة شهرين

الاول

شهرين ولا يفعل عنه ولا يقرب تحت فاذا انقضت الشهران رايت نتائج المرق قد
 وارثت على الاثر وقد تفتت على ما في الغايه والحق ويوضع تحتها قصبه وتحتل
 يوما وليد ثمانية اجتمع في القصبه وتضعه في اسمنه ومانه بالحق في القصبه يوضع
 في القصبه وتضعه بالحق في الغايه كما تقدم ثم يضاف الال الى الثاني والنبات النفل
 الاثر الى الثاني الاول ويعرف في الغايه ويخرج عليه كفايه من الادر وكذا العرق
 والصبغة والنبات ذلك الى الاول ويجعل ذلك في قصبه في الشمس ثلث ايام
 ثم يرق ويضع **صفحة من شعير مزجيا** ويؤخذ روق اربع وناجج والبرق من البرق
 وركان اربعين في الغايه والاوراق ياحل في قصبه في الشمس اربعه ايام
 ويؤخذ الشعير بعزل وبقا ويحس ويحس ناعما ويخلط بعسل ربيع ملح مسحوق في قصبه
 سيدا ويحل في رفاق ونجيه احتى لا يتقى فيه رطوبة وبرد ويحل في قصبه
 ويغيرها بالبرق في الشمس الحايه اسبوعين وقرسه ويطبخ طيحا او يكون
 قد خلطت معه قد جرب راويه محمد مطبوخه مع زبد ورفق فانه غايه **عمل**
الحرم يؤخذ الحصر في شهر عليه ثمانية اس بالارجل ويعصر ويصفى ماؤه ويجعل في
 قوابل وصرل يفتحه الراس حتى يغلي ويعرف وسخه ويرسب في اسفل النفل
 ثم يصفى الى قوابل اخرى ويرك ايضا منقوصا حتى تقذف ايضا بالحق في الشمس
 وكس فله ايضا ثم يصفى القوابل اخفاذا اسكن عليها من هذا النفل الى اللوب
 ويجعل عليه زبنا مغسولا وطافات لتواج ويترك في الشمس حتى تجف طينه
 وينزل ويستعمل **صفحة اخرى ترفع حده ولا تتغير ولا يفسد**
 تعيد الحصر الكثير للامعاء ويجعل في قدر مملوءه ويبلط حتى تطلع رغوته وروبه

وكما يلح في خلقه بمنزلة تشكبه وتلح حتى يذهب منه الريح والسلاخ ثم ينزل
 عن النار ويترك حاله في القدح حتى يبرد ثم يقطف صفوه الى الغرب و
 يجعل فيه قطف النعناع وزيت وسيد ويطبخ ويتبرك في الشمس عشرة ايام ثم ينزل
 ويستعمل في الروم والنعناع والنعناع في المعصرة او يرق في قفصه من خشب
 البينغاف في قفصه من شئ ثم يقلب في قدر صيدية وتترك له ليلة حتى يبرد ويستال اليه
 ويجعل في قدر على النار حتى يبرد ويغلى حتى يعصف ويتبقى لونه احمر مثل العفصين فيجعل
 في قفصه ذلك قطعه فارسي ويجرب بياقات النعناع كما ساقه في ساعة
 وكما اتلفت باقته كما ياتي في اخرى غيرا ويرفع ويتبرك حتى يبرد و
 يسقى فاذا برد وركب الوسخ يرق في الرايق وتعالبه اناراج وخبثه يسير سرج وفي
 حالي الانا ناعه اسد وهو يرقهم مسنين لا يتغير **الزرا اللين** تعصر ما الليمون
 النعناع ويعصر على قطعه سكر ويرفع في اناراج ويستعمل في الاشرية **ما**
النعناع يجعل في اناراج يسير في قفصه النعناع ويعصره الذي يقشره
 فاذا عصرت تخليه حتى يبرد واما هذا ليقه يجعل فيه قليل سداب وترفع في
 الشمس فانه ملج بهما به والا جود ان يذبل النعناع ثم تقصره **صفحة من النعناع**
 كمشق النعناع من ورقه وكشفا في قفصه ويعمل عليه من الحن بالنعناع ويسير
 النار كته ويكون منه والوصل فاذا طبخ في ذلك الوصل واستقر الى استقر
 الورد ويستال في اناراج **صفحة اخرى** يوضع لنعناع فيجعل
 في الحن ثم كشفا به القراع ويقطر بحجى هذا يبيض ساطعا فانها وقد قبل ان
 الورد اذا رش عليه وصود بحجى من الورد لطيفة لذيده وراكلا **تقار**

تقار

روضة عشب ابيض يخل وكشفا في القراع ويستقر في الامايق ومعوضه حتى يذبل ابيض
 ملح **ما اناراج** يقطف النعناع عند انقبابه ويقشره القفصه للوسطا
 يدار يري والذي يقشره ليعصر النعناع الملائم في حرارة وانما يقطف النعناع
 البينغاف ليقشره ويعطها لمن اعصره والسكين التي تقشرها لا يطبخ بها الا
 كذا فانها اذا عصرت تحصل الكفاية ليعفان من حبه محض او يراوق في موضع في
 الغناني ونحوها بالزبيب ويرفع الى وقت الى حبه فاذا اردت ان تافده
 شافق تررس القفصية وتخطفها على راسه لتفك ليعصر الزبيب الى قفصه
 راحتك واما من هنا جاك ثم ترد القفصية الى ما كانت فاذا عكس
 اناراج ثمها بزيوت وانى حليتها ناعه تقطن فيبلف وترسيه **ما النعناع**
 يصح السكر العال ويعمل تحت معصرة بالليمون في انامه جون ويعطيه
 الليمون ثم يرق في براوق او يصفى بمخل وبرمي حبه ويستال في القرب وتتم
 يهين لوزا ويستخرج فاذا اردت استحقا لثقي ذلك الاصل بقطنه من على فم
 الوعاء ويستعمل في الشراب والاقصا وسائر الشرابات الا اللوحات لا يعمل بها
صفحة من النعناع يمشق النعناع من ورقه وكشفا في قفصه او قفصا وتضع عليه
 الحن بالنعناع ويعصر النار كته ويكون منه والوصل فاذا طبخ في ذلك الوصل
 واستقره في استقر الورد ويستال في اناراج ويستعمل في ارض النعناع
صفحة اخرى لوضع لنعناع يجعل في الحن وكشفا به القراع ويقطر بحجى من
 ساطع ليعين به الاعال التي تخارج فيها الى الحن **مر نفع** لوضع من قتي
 الشخير حروني ومن المصروبي الحبيح ويخلط مع الدقيق ويعين منه مبريط

تربيت في الفون ويجوز في العرقان كان قد اترق طاهره وباطنه والآن
 عد الفون حتى يحترق ثم يوضع ويترك ليقدر الغول ويجعل في قدره لظفده ويجوز
 بالماوي في قبة من الرزق والنعناع وقصبان الزرايح وراس صنوبر
 وخرشوف وقشر الريح وورقات ويض في الفون ويبيت فيه ويصفى ويغلى في
 دهن العسل الطيب بالمسحوق بلوجه ثم ترغف في الاواني العفان
 اعلى من الزيت الطيب ليمزجه فانه عجيب **مري افرع عجب** يوضع من
 وتين الحنطة تلبين ولبان اليمن المالح الصنف كل ويغلى من رنغه و
 تربيت في الفون ويجوز من العرقان احترق مخس ولا تبال في حره
 ثم يكسر قطعاً صغاراً ويجعل في القدر مع قصبه من زعفران ورق رند ورائح
 ونبع وريجان وقصبان زرايح من حل واحد فترغف فتم الكار بالار
 وبيت في الفون فاذا كان من العذصفي وجعل على الباقى ما اترق
 الابلان الصاعدان يترس فاذا اخرج من العذصفي وان شئت ان تصيف الابان
 واين شئت تركت كل منها على حاله فان حصلت فيه شيئاً من النشايها خاترا
 طساوي وان رغب فيه وان جعل فيه من العسل المحرق شي جاحناً صناعاً غالياً
 فم ذلك **البالس** يجمع من البيض والوج وجزء **عجب** ووجه اللين
 فاذا وضع يوق ثانياً وتغلى به من يتركه يهدى ويض على اللوم والقدر في
 زبدته وتغشى عليه البيض والابزار الحارة وكرز به حفره او بستره ويتركه في قدر
 وتغلى في الطاجن بزيت وشيخ ويكون المقل مدوره لها حافه عاليه وسأ
 طين مثل المنزفة ويجعل على نار خمره دية وتغلب عليه حمازيت وشيخ

ليس حتى يروق في البيض والطحين الحار في خمس صبغات والبيرون الطويل في
 المغلا وتزل حتى يطف وتغلب عليه شرح وزيت سيرة ويطيب من سائر حتى ينعف
صفه افرع منها باقلا تغلى كما ذكرنا اولاً وتغلى باقلا اخضره من
 وتغلى كما ذكرنا في قبل **عج حاصلة** لغول كراولا وتغلى بالارحيمون
 وتغلى العجها فاذا احدثت النضاج تجلس بالسكرين والكثيره وتغلب عليها من الابلان
 بالملحة وتغلب قهلا وتغلى بها ذلك سائر مرات وتغلى اوكافانا
 يتقا عجمه **عج حافه** يوضع على العجها في قنابلي زجاج وسدر اسماوية
 وزرني في نالغيا عليها حتى تصفح ويكره من الرجاج برين حتى يمتلي على صورها وتغلبها بزيت
 وشيخ وهذه العجها تغلى في الساعير **عج عسافير** تامه عسافير فترغفها وتغلبها
 بزيت ويطبخ حتى يحم ثم تاده عشر صبغات فاحفر بها بشي من فلفل وكرز به رطبه مقطعة
 ثم صبتها على العسافير واقلمها حتى ينفخ **عج من جزع** اعديل الحقل سلقه وقه
 حتى ينعم واصلن ليلاً وقد مره وصبت عليه شيئاً من زيت ومري والى قيشا
 من اللج وازرار يا سيرة وكرز به وكراويا وفلفل واحمل منه شي من القح في
 فاذا جرت ينعف فان اكله لا يترك من عية البيض شيئاً **صفه عجب** يسكن البيض وتغلى
 من قشره وشيخ نصين ويخرج الفصوص ويجمع في صفة ويربي عليه كزبه حفره او
 وقره وسنبل وتغلى وتغلى مري صغيره وزيت طيب وتغلى الجميع حتى ينعف
 ولصير عجمه كمشابه البيض ويربط ويصير معيار الدرر ك وتغلى ويغلى لها
 مثل حنونا وتغلى عليها سنبل وقره **صفه البصل** يوضع البيض في صلح ويخرج
 قشره وتغلب بمسلة ويجعل في حبرة ويجعل عليه سيرة بلح وتغلى عليه غسل

لهبتي

بعض من كبر النصارى الى الطرفية في شال ولعنه بالزفران ويعمل عليه الخرد
الجلد في الغشاء اطراف الطيب **بين مخلل** قشرة البيض المسلوقة و
يخرج في الملح الكون المصنوع وينفع في زبديه نصف منارجي تسيل من مائة
ثم تقس الزفران والاطراف الطيب والغفل والنجيل ورد الورد والمسطكا
الجزوي في وعاء زدهوني او قطر ميرة ولسان وبقدر وش وتترك حتى لطيب
عجوة وجات **طحو** تاخذ رطل من طيب وش محض مسلوقة ناعم ومخلط في بعض
والزب فيه باجيدا وتزل من مغل ثم تاخذ خمسة عشر منقعة قشر بامرا باجيدا
وتصيف الى ذلك خمس حبات الملح وتبدق ويجوز وفنق وقدر
وتغلي وفيه ونفق شريح وفيه صلبة مزوطه وفيه زبون وتغلي على النار حتى
طيبه **عجوة** **فيلد** **المودنة** تاخذ رطل من عجم قد قرا عما وتقربه في من
طيب والنفس على خمس رضات او طرية ليجنط الجميع ثم تغليه بالسمن
عجوة **لذدة** **الكل** **تزد** في البان اربع بصلات مشوية تاخذ رطل قشر اوزون
ذاهنا وكذلك تاخذ نصف رطل من مسلوقة مقلي في مرقه حتى استعملت في
يقق اللحم ومخلط مع البصل المشوي مع ما بقى من المرق وتفتش عليه عشر من صفار
بيض وتقرب الجميع وتصفى البيضن الا بازي المتقدم ذكره مقدار يظهر
ويصير ملح وان كان في ملح مستقر كان افضل ويقبل الشرح او سمن وان كان راني
الجوز فتنقعه وتقلبه مع ما ذكره **عمل** **بعض** **بشرو** **البيال** تاخذ من
الصغار اشيت ثم تاخذ قباوة نضع الصغار فيها ويحط عليه وتغلي الى ان

نظمت

ان يطبخ ثم توضع فيه القباوة وتغلي على نار خفيفة ثم تستبدل بمرده وتضع من عليه القباوة
وتضع البياض في قباوة الكبريتا ونضع الصغار المجدية وعلى النار في الاول
التساوة وتغلي عليه ثم تستبدل بمرده وتضع بر السخري **عجوة** **للنار** تاخذ من خرد
نواواق وعشرين من صفار البيض وان كان بيض تمام كان افضل والا بازي لوزة
وتغلي على النار **عجوة** **بذ** **المان** لوزة سبع رضات وسبع بصيات
ذلات اواق زيت طيب ودرهم مصطكا وقرحة نغزيم البصل وترسي في القباوة
وتري عليه الزنت وتغلي وتغلي عليه البيض ويصير ملح ويترك وتدرق المصطكا
والقرحة وتدر عليه وتنزل عن النار وتترك وتوكل **عجوة** **بلم** تساق اللحم
الاجوز ثم يصرغها ثم تفتش البيض في زبديه وتقرب فيه كنيه من الا بازي
والجوز ثم تغلي في الطابن بالشريح وتقلب عليه البيض **عجوة** **تسطاب** طم الحمر
شحم وساق يوق في المراس مع الا بازي وربعه على كوني ولسان وتغلي على البني
وتغلي تا رسيه فانه ما ليس تطاب **عجوة** **مخنة** يسلق اللحم وينثر في شال و
يطغان في قليل ليمون وتقل وتضع نصف نصف لوزة ثم تفتش البيض ويلق عليه الا بازي
ثم يصرغ الشرح على النار فاذا فهد التي البني واضرب الجميع جيدا واقلمهم في الطابن
ويصير حيا حتى يرتك **عجوة** **البصل** تقطع البصل جيدا ويصنع من ثايه
ويجعل في الطابن ويصير فوذة شريح طري قدر الكفاية ثم تغلي في ذلك الشرح ثم
تقلب عليه البيض بمره حيد ثم تحمط الصغار بالبياض ويصل ش من الملح
والا بازي كركب اليان يستوي فيرق **عجوة** **صفرا** وخذ صفار البيض اربعين
ويؤكل يرب في زبديه الى ان تحمط ويكون موهين زفران وتغلي تا في صفرا اوزون

عد في قتل السكر حتى ينعقد **مروره حب رمان** في بيان الحوى ووجوه القول
 تاخر حب رمان في خمسة بقدر ما عظم نفعه وما زاد قليل النفع الياس ولذا
 غرضه نزل عذيق الورد البلدي **مروره حب رمان** تاخر لسان حمصه ونصفه
 وما زاد ناعم طيبه والباقي نفعه يا وصافي ثم نقل الى صافية بصله بعد من لوز او
 شحج ونزل على السمان المصفي مع قليل نفعه يا بس مع قليل اطراف الطيب مع
 قليل تدق وتوق وما زاد فيه مبروك او قيسا طرية وتزله عذيقا فاذا غرقت
 التي على السمان المصفي **مروره زهر باج** تاخر اوقية ونصف خل ابيض
 ونصف لب اوقية سكر وزي في نفعه اخضر ونصف اليه اوقية لوز سموط
 وتوق تاخر ونصف خازن ثم نزل على بصله ثم عليه شحج فاذا غرقت نزل او
 فيه سكر وقل اطراف الطيب بالورد والزعفران **مروره يقطين** يحتاج الي
 يقطين ولوز وشحج وسكر ومصطكا وقرقره وفلفل ونعناع وسمك في الطابن باو
 تضع عليه بصله فتمس السيقطين وحده فاذا انضجت البصله تم فيه اليقطين
 المسلو وتعمل عليه السكر ونصف اللوز عليه وعلى بقية الخواج **مروره حب**
رمان يقطين يحتاج الي يقطين ولوز ومصطكا وقرقره ورياح في قتل
 اليقطين وحده وتدق اللوز وتجعل في القدر وتجعل عليه قليل البصله ثم عليه شحج
 مع اللوز ورماد وري عليه المصطكا وقرقره وتدق حب رمان ويستخرج من
 ما اليقطين المسلو وتعمل في القدر مع الخواج ويعلق عليه السكر ويعمل عليه
 اليقطين وان كان فروضا كان عوضا عن القرقره **مروره اسفناخ**
 يحتاج الي اسفناخ وقل كزبرة بالبرية فتمس الاسفناخ الي ان ينجح

ويصفا

ويصفا ويعلق عليه الشحج وقل كزبرة مع قليل الملح ونصف اليه اللين
 الا الذي يساين فيه الاسفناخ ايلان ينضج ويصفا ويعلق عليه الشحج
 ويلقى عليه الكزبرة مع قليل الملح ونصف اليه اللين بزر الا الذي
 يساين فيه الاسفناخ **مروره اللسان السعال** يحتاج الي ما في
 طبخ البصل ومصطكا وقرقره نصفه البصله بالبرية ونصفه
 ايها الماء الا ان يغلي فتمس فيه الماس الطمشور والمدقوق ويعلق
 عليه المصطكا والقرقره لا يجرب نضج **مروره قرطم**
 يحتاج الي قرطم ويقطين وقل لوز وسكر ولوز ومصطكا وقرقره
 فتمس اليقطين ويمن من ما به شحج يسير ونصف اليه
 السكر وتدق اللوز بجز سمطه ونصفه مع الخواج وتدق القرطم
 ويستخرج من ما السيقطين ونصفه اليه وان اردت ذلك يغيب
 قرقره فاقل **مروره حب رمان بقرقره** يحتاج الي قرقره وحب
 رمان ومصطكا وقرقره فتلق القرقره وتخرج حب رمان
 من ما به ويقطين الفروج ليه او يحل في ليطنه قليل يقطين شحج
 حموه فاذا فرغ يقطع منه ونصف اليه الحب الرمان المستخرج
مروره رجل يحتاج الي ارطنة وحب رمان وسكر
 ومصطكا وقرقره فتمس اليه الرحلة وتدق الجميع ويستخرج ويعلق
 عليه السكر والمصطكا وقرقره وتصاف اليه **مروره**
ملوخية يحتاج الي ملوخية وشحج ومصطكا وقرقره ولبصله

كزبرة بالسنه فتعالي البصلة بالشيح الى حيث تنفذ مع الحواج المذكورة **مزوره**
بشايح بكر وحيوان يحتاج الي اسكو واسفانا تاوجب ران ومعد كما وفرة
 فتمسك الاسفاناج وتغريف البصير الزمان المنسوخ مع الحواج **مزوره وطم**
 يرق ويستخرج ويغلا ويصنع بقليل زعفران وبلغا عليه عور وكزبرة خضرا وكبر
 وجعل مزاج بلبون **مزوره فرج** تاخذ الفرع فقترة وتقطعه وتسلكه وتغلي بين
 لوزا وشيخ وتضع عليها لوزة الكزبرة اليها السنه وبهدي **مزوره** **الحجى بالمرحوم**
 فقترة بقطنة وتلقى بافرا من الحلب وتقطع بقطعا تقطعا صلوا او تجعل في
 القدر ويجعل عليها سوس من شيح طري وماغنى البصل وازرار طيبه وتغلي سداب
 ويسير لمخ فاذا انصفت رش عليها قليلا الورد وطيبها بقليل الكزبرة وفترة
 بلبان الخبز واغراضا فانما **مزوره** **سني** تاخذ صلوا السابوق فتلحمها
 وتجعلها في ما يارد وتضع فيها الاوتجول في عصارة وتجعل عليها كف سماق منقول
 وتحرر حتى تاخذ حمضته وتصب عليه شي من شيح اوزريت الورد وعن لوزيز
 باج قريب من الاعتدال مع الاصحاب الاخراج الصفراوية والاكباد والمليحة
 والمعدة الصغيفة وينفع من اليرقان والسفة في اللبد والطحال والانتفا
 يوذ شي من البصل فيقطع بقدر الحاجة وبلغا في قدر لطيفه ويوضع على نار
 ليته وبلغا عليه من وزن اللوزا والشيج والوزيب محب الموقفة و
 المزاج فاذا انقلت البصلة ليقا عليها يسير من الكزبرة المدقوقة ونفخ
 وما يجمل من السنبل والقرنفل المصطكا ثم ليقا على الجميع من طلى التعريف
 المزوج ما حمل من الا بقدر الحاجة ثم يحلى بالسكر وتحمته بالمرحوم المقستر

المسوق نافع

المسوق نافع ويعطى بالزعفران وما الوردان علكت معها يسير من الشافق باس
 ترغ مزوره الحلب ران باردة بالسنه تاخذ الحما الصفراوية والاحياء والمليحة
 ويسكن العطش ويزيل الغثيان ويلايم ايدان المرضى تاخذ اليسير من الكزبرة المدقوقة
 فتعالي بعض اللوزا والشيج او الزيت ثم ليقا فيه لسير نافع وسنبل وصت
 عليه من الزمان بقدر الحاجة ثم ويا بالما اوجب ران مصلوق ما وعمر من نفعي
 على قدر ما يزيدان المدقوق اكثر فبقا من المسوق والكزبرة لوزة اللوز فاذ
 عليت تقطن بالسكر وتحمته بالورد المدقوق وتعلمها الورد فان كانت للقق
 تتحصن اللوز قبل ودوان اردت ان التقطع تجعل في صلوا الاسفاناج
 والحمقا والسلس وتزف **عمل السمك العجينة** نخل والطرا طيب وفلفل وزعفران
 ويصل بغسل السمك وتبيل بقليل دقيق ويقلى بالشيح وتذوق العدل والطرا
 الطيب ويجعل على البصل وتغلي وتدوب الطبخية باطن الزعفران
 وتعمل على الحواج وتعمل فاذا استوي تنثر السمك عليه **السمك الربيبية**
 تحتاج الي سمك طري وفلفل ووزم وكزبرة خضرا وشيخ ويسبل بفلفل
 الكرومي قليل بالرفق ويقلى بالشيح قطعاً ويبرد وتاخذ البصل مخرطة
 رشيها وتذوق الكزبرة الحفرا والنوم وتعمل عليه وتغلي حتى يمتري وتعمل عليه
 المرق بقدر حاجتك وبلغا على السمك **السمك اللبنة** تحتاج الي سمك طري
 وزبيب وفلفل اطراف طيب وزعفران وفلفل ووزم وشيخ فيغسل السمك
 ويقلى عليه بتبيل بقليل دقيق ويبرد ويغلى الحلى ويغلي فيه الزبيب والفلفل مدقوقا
 اطراف الطيب ويسمط اللوز ويدهن بقليل زعفران على وجهه وتلقى على السمك

ما ذكره في القدر حتى يرضى السمك فيها وينال **السمك المشوي** يوفد العائل والذرة
 والكراريا والرجيل والساق والكرزرة اليابسة والزعفران ومسير كوتون صمدق للبيع
 ومصرم قنبل مغشوع ومخل ويوفد الزم ويقشر ويدق في الماون ناعما بحسادة يخلو
 زيت طيب وتصفيف اليمن المراج بمقدار ما يعينه فاذا ابلغ المخرج تاحد لوز
 تده وتصفيفه اليه واما الحدون والزيت والطبيعة بمقدار حاجتك تحفظ في
 وتجن تباك الفاواني المجره ويوفد السمك في حياضه في جرائد ويطنه قمل
 تحت الطابن عيداني راق او يوج خشب قوتن ليل يلمصن ثم يديه الى القرن
 فاذا ابلغ الويه الاكل يخرج ويهر وساعه بذلك اللوح ويهر والي القرن المخرج الى
سكط يوفد السمك الطري في شطف من قشره وشوكه وتشت ليطنه ويخرج
 ما فيه ويغسل مسلا حبه او يرش بالمر ويخل في المراساة حبه ويعمل في قشره شطف
 القفصه ويحط على بلاطه من قفا بلاطه اخرى ويخلية حتى يخرج جميع ما و
 يرو عليه ثم تقطع قطعاً لطافاً ويغيره بالذوق الطيب وتخلن الطابن على النار
 وتعمل عليه شيرج اوزيت طيب على ما يختار اليان يوم السمك فيه ويغسل
 فدا حبه حتى لا يتقافين المازني ثم تاحد العنب والكرزرة المحمصة والكراريا
 المحمصة واطراف الطيب جميعه والزعفران ويحرك هذا المزاج وتخل
 السمك المغلوفيه حتى تغمزه ويجعل في انبه زجاج او قطن مبره ونسج المثلثه
 وتعليق في وقت الحاجة فانه يقيم اياها بقصد ومن الناس من يساقفه الالمان
 البعيدة ولا يند **السمك المشوي** يحتاج الي السمك طري وساق ووزيت
 طيب وطبيخه ووزم ورمز وجواج يخل وقلن وكرزرة يابسه وكرزرة

بجول

ولين اوكيا وفضل السمك بالما والمليوتش عليه ساعه حبه حتى
 يطيب وتامد السمان ناعما ويغزل ثابيه حتى لا يتقافيه حاصيه ويخل
 الزعفران وتصفيف الي السمان المعزول المدقون وتحط عليه جواج بقدر
 بلق عليه الطيبه واما الحدون بمصر ما ووصفي من الحب والمكباد و
 ترخص السمك في الطابن وتخل في المراج عليه وتغزل في المراج قنبله
 فتصفى عليه العيدان من الزغال على تقيه المراج وتعمل على السمك
المشوي يوفد السمك يحتاج الي السمك طري وكرزرة يابسه وقلن قنبل
 وتحمض الكرزرة ويخلط مع الزيت والقلن ويعمل المراساة السمك ساعه
 ثم يغسل منه وتعمل المراج في نبطه وتعمل في الطابن **السمك المشوي**
 الي سمك وزيت طيب فتقطع السمك ساعه حتى يخرج ما فيه ويغسل
 عليه قليل زيت حار وتغسله حتى يروح زفره ويغسل ويصم ويعمل عليه الزيت
 الطيب ويودي القرن **السمك الكف** يحتاج الي السمك البطارخ وزيت طيب
 وجواج يخل وخل وعفران واطراف طيب وكرزرة يابسه وندق وطحينه
 وفلفل فتخرج البطارخ من السمك ويعمل في وعاء وتضع عليه الزيت الطيب
 تنقع السمك بالمساعه حتى يروح المرح ويغسل ويعمل في وعاء ويعمل عليه
 بعض زيت ويودي الي القرن فيشوي فاذا حار من القرن يبره ويؤكل منه
 البصل محطرقا ويعمل في طابن ويعمل عليه قليل المراساة عليه حتى يسلي ويخل
 عليه جواج القمل وتقه عليها حتى تنصف فتدق القنفل ويعمل عليه وتحمض الكرزرة
 وتدق وتضاف اليها اطراف الطيب وتدوب الزعفران بالخل والطبيخه

ويضاف اليه ويحرك ساعة بحيث ان الحلق لا ينشف ونيزل من على
 النار الى ان يبرد فيعمل على السمك الضاياره او يقدم **عربيط** وهو عند الصبح
 فيجعل عليه مسير من عرقه واليون اخضر وزيت طيب وزعفران ويقطع
 قشر الليمون الاخضر فتنقع في فيه **افرمه** يسلم من قشره ويقطع صفارا
 ويقطب عليه زيت واليون اخضر وزعفران والبس ويقعد وليس يخر وطو
 نغصاع وسداب وسيرقوم مدقوق ومخلط معده ويؤكل **عربيطك** يوخذ
 الصبيير يقطع له الكزبرة الحضر او البصل ويسلق نصف سلقه ويحصر ويصنع
 بالزعفران ثم ينفذ في الزيت ويشال وينزل عليه الكزبرة الحضر المدقوقة ثم يوقا
 الصبيير بالزيت الطيب ويعنى ويضاف عليه وهو على النار للين والكزبرة الحضر او
 الكزبرة المحمصا والكراويا والطراف الطيب والسعنا والزيت والطحينة
 ويحرك ويقدم **آخر** تؤخذ بصلة تقطع صفارا وتلقى زيت طيب ويحلى
 الصبيير كما كانا فيها وينفذ ويجعل فيه فلفل اطراف طيب وضدان اشترا عوض
 الحن باليون وزوم مدقوق ويؤكل **السك الملقح** يحتاج الى سمك طري واليساربه وشيخ
 وزيت طيب او صلوه وحده وكزبرة يابسه ووقن يغسل السمك بعقيل زيت
 وينش من الماساعة ويقطع وتبيل بالرقيق ويعلى الطاجن على النار ويعلى
 فيه الشبيج او غيره حتى يسطير شراره ويلقى فيه السمك بقيقه ولا يقطب
 يحرك فاذا احمر قلبه الى الوجه الثاني فاذا استوي لينشال ويصفى في الاوعية
 ويوق الكزبرة اليابسه مع قليل الملح ويعلى عليه ويقدم **الاب بجم الكفنة**
 يحتاج الى اليساربه غليظة وشبيج او غيره وكزبرة يابسه ووقن وضدان

وينق

وينق وقيل وقن وطحينة وفلفل لغسل اليساربه بالملح وقيل زيت حار
 وحار وينق الزوم وبعض الكزبرة اليابسه وقيل الملح ويعلى على اليساربه بغير
 نغصاع وغسلها ساعة حتى يسهل الزوم فيها ويعلى بالرقيق وعا ويقطع الا
 يساربه فيه ويحط على العاده وتعلق الطاجن على النار وتبيل فيه الشبيج ووقن
 حتى يسطير شراره فتنضامشط اليساربه فيه ولا يقطب حتى يحمر الوجه الاول والثاني
 احمر يقطب الوجه الثاني ويشال ويعلى في الاوعية الى ان يبرد فتوقن بقيقه الزوم
 ويعلى في طاجن ويعلى على النار ويعلى فيه قليل زيت طيب حتى يغلى به وينق الكزبرة
 والفلفل ويحصر الى سمك ويعلقا على الحن ويحصر عليه جوارح السمك والصفوف
 وتدوب الزعفران بالخل والطحينة ويلعنا على الحن في الطاجن ويعلى اليساربه
 عليه وعا ويعلى الملح عليها وتحر ساعة وتقدم **السك الزبراج** يحتاج الى سمك
 طري وضدان اطراف طيب وطحينة وفلفل وزبيب ولوز وشيخ ووقن
 فيغسل السمك ويقطع وتبيل بالرقيق ويعلى الطاجن على النار ويلقى فيه الشبيج
 وده وتعمل المر والزعفران والبصل والطراف الطيب والفلفل والطحينة فتلقى به
 اوله لتبيل شبيج ووقن الحن وتلقى عليه ويحرك فاذا غلى يعمل على السمك و
 يسطر للوز ويصنع بعقيل زعفران ويعلى عليه والواعية مع الزيت ويقدم
السك السكبيج يحتاج الى سمك طري وصل وغسل اطراف طيب وفلفل والبصل
 وزعفران وشبيج ووقن يغسل السمك ويقطع وتبيل بالمشبيج حتى تحمر فيوقن
 ويعلى عليه والطراف الطيب تدوب الزعفران بالخل والبصل ويلعنا على فاذا نضج
 تنزل السمك عليه **السك الموزل** يحتاج الى سمك طري المستوق وسيرقوم وضدان

وضل وزبيب وتمر وعسل السمك والبقلا ولا يتفاحه ينشف فاذا التقط
 تفيزل الخردل ويوق ناعا وينزل من غزال يدوب بالملح والعسل والخل
 فيرمي على قوام ويوقد السمك بعد قليته **السمك السمان** يحتاج الى مسك طري ومناق
 وطحينه وقوم وفضل واصل وكزبرة يابسة ولحمون او كباد وبنق وشيرج
 يخرج من غزال مريض حتى يخرج حاصيته وتعمل عليه وقد عليه حتى يغلي العسل
 السمك ويقطع كما را وينزل عليه طري ويغلى عليه حتى يستوي فيعمل في الاوية
 ويحمى السندق ويوق ويحمى على وجهه ويقدم **خزول السمك** يقطع السمك فيعسل
 ويحل الشيرج في الطابق ويلقاه في الشيرج حتى يخرج ليشال ثم يوقه فيفصل النوم
 ناعا ويسلق بالاول الملائف صلفه وينزل ويصير فيصبح بالزغفران ويقال
 بالزيت او الشيرج ويرى البصل فيه ويلقاه حتى يخرج ويجعل فيه بقدر النوم
 ويحركه قليلا بالملح الطارق ويرى عليه الغلاب المحصنة المة توضع حتى يبيت
 وهذا ترمي الكزبرة واللراوبا المحمصين والفوزة والعقل والنعناع و
 اطراف الطيب ويجعل وينزل السمك المصفي في القدر الذي فيه
 حتى ييبس ويوق ثم ينزل ويبرد وينال ويرض في صحن وتقول قليل
 من الالبازير وتوضع فوق وجهه **نوم السمك** يوقد السمك
 الطري ينطف ويغسل ويملح تعاليل ملح ويغسل منه وينشر على
 قفص حتى ينشف مرارا ويجعل بالشيرج ثم يوقه حوايج البصل
 ويغير حوايجها ويوقد بنق محصن مدقوقا وقليل وفوقه ويجعل
 وزود واطراف طيب وكزبرة محصنة وزغفران ثم يعمل الطيبية

بالملح

بالخل الجدي ويجعل هذه الحوايج في اقل المقبول به الطيبية وينزل
 فيه السمك المصفي بحيث يقره ويترك ليلة حتى يجف ويوقه
لذو البور الكفن فينوي بوجده البصل يحولها حوايج او يوقه
 بالملح والملاح ويعلا بازيت الطيب وينال ثم يوقه زغفران
 واطراف طيب وقلب سندق وزنجبيل ونعناع وسداب
 وحوايج لعل وزبيب فيعمل في اقل الحوايج وينزل على السمك
 المصفي ويجعل ليلة ويوقه فانه غايبة **صحة طيبة عالم**
 صبر حنة ارطال وخالص نصف اللال وزنجبيل ثلاثة اوان
 وكزبرة نصف قرح ودرزباد اوفيه وكراوية مغوية نصف
 قرح ووزه اربع اوان واثوم نصف رطل وزعتر مغزلية
 نصف اوفيه وزيت طيب رطل وسنبل ورحميين وبلخ نصف
 قرح واطراف طيب اوفيه ونصف بوق كل واحد مغروه
 نجويل ونجمل وبعزل وحمير النوم في الماوان ثم ناخذ الصبر فيجعله
 في قصرية وتنقيه من الخشخاش وتخلط نصف قرح ملح او كزبرة ثم
 بعد ذلك تخلط بالقوة ويترك ليلة امام ثم تصفي حوايجها
 فيه الكزبرة ثم الكراوية ثم التفل ثم القوصة ثم الزنجبيل ثم الرز
 ور وتخلوطا ونصف رطل زيت ثم بعد باطراف اطيب محصنة
 حرة واحدة ثم يجعل في قعر القطر ميزان ان يسلي ثم تخلط
 قليل ويجوز زيت ويترك ثلثة اشهر ويستعمل **صحة اخر**

عشرة ابرطال صبر موضع في مطحرجي و يوحه لكر رطل اوقية
 و يوحه يكون رطل وثمان اواق ملح و نصف رطل قوة مصحوة
 و نصف رطل قووم مدقون بزيت و ملح كح الحظ في مطو
 حرج كل يوم سبع مرات كذلك مسحة ايام ثم يصفى عن
 و يوحه سنبل و قنبل و حال و فرائض و جوزة طيب و رطل
 الجرج و كرايه قدح و كزبرة حد حين و زعفران و مع قدح بوجي
 الجرج و نصف رطل اليد رطل فلفل و رطل فوفه و نصف رطل
 زيت و ثلاثه دراهم مصطكا و ثلاث اواق شبيب ثم يصفى
 الصبر لصفية ما يدبر الغزال و الصاف اليد به الحواج و
 و يرفق بغير زيت طيب **محنة اخرى** تنقي الامل و لوي
 المعدة و تطلق الباطن و يوحه الصبر ما تحار فتر على صر
 بالليمون ما يمتد و ينزل من المتحل ثم يضاف اليه اللوز
 المدقوق او الجوز و السماني و الزيت اطيب و الالاما
 و البوابل الطيبه و الافادى العطرة و الزعفران و ما الورود
 و يوضع الصاف ما يمتد ما يح و من اراويز يدقيل قووم يطبخها
محنة كذا بتغير مسك نه بسبب و بندي و جوزة و قسطن و زيت
 طيب حرج كل واحد عشرة دراهم و حل و ليمون و قرفة و مصطكا
 و فلفل و كرايه و اطراف طيب ما تحتمل و يصير طيبه
محنة اخرى صبر عشرة ابرطال باطروي و ملح قدح و قووم

ابرطال الحبل

رطل حبل ممتد اواق زيت و اربع اواق قوه مطحونه و قسطنه رطلان قسطنه
 قسطنه النصفه و يحرق فيها عشرة ايام و يوحه فلفل النصف رطل
 و ثلاث اواق قسطنه و ثلاث اواق زنجبيل و اوقية
 اطراف طيب و ربع اوقية رطلان و اوقية و رطلان
 و اوقية رطلان و اوقية و نصف اوقية كزبنة و ثلاث اواق
 زيت طيب **محنة السماني** لوخذ زهر سماني و وزن ربع
 زعفران قان و لسان الهمامن القووم ما تريد من لسيه ملح
 و بلقا سحر قلب جو و مدقون حرج و قنبل مصطكا و دار
 صين ما عا و يوحه قدر احما له من الشرج و يخلط في مقلا على
 نار هاديه و فيه حبات كمن ثم نصب على هذه الحواج و اوقية
 بضاف اليد فلفل و زنجبيل و لرا و با و زيت و طحينه و ما
 و ما ليمون او حل و يخلط جيد او يترك اياما معطاه تنكح عا
 القووم منه و يستعمل **محنة كذا** نافعه لاصحاب الصفا
 و تنقش المعدة و يوحه سماني يدق و يخلط و يحرق زهره و ينفق
 في ما لسيه و يستعمل حرجه حجه حرجه حاصيه و ينجي السماني
 بلالقع شبي لسيه و يجرط عليه بعد و نس و نفعنا و سداب
 اجزلتنا و يته و ليرك لسيه ملح حجه يدقيل و يعلق عليه
 قلب الجوز الحصى الناعم حتى يلبس في و حنته و ما ليمون حصر
 و ناسمان يعلق على الحواج و يسيه السماني المدقوق لا

يكثره فانه يسوده وتخلطه خلطاً جيداً ويجعل نوم مدون
 وزعتره ايضا وكثرة منده هو الذي يطهر طعمه وكثرة ما لبسه
 وكراوية مختصتين وفوقين وفلسن وزنجبيل واطراف
 طيب ولبغ وزيت طيب تخلطه في جوف ويكون قوامه
 بحيث ينال على اللقمة ويقطع في جوفها ليمون مالح وكما
 كثر جوزها وطحنها نظراً لونها فلا يعرف بحمل عليها رتانيا طيبا
 فيا طيب الاكثره الزيت وان تعلم عوض الجوز ينديق للاب
 الخلط السوداوي فانه لعل فان اراد ان يجعل طيباً فحسبها
 جعل **صير مطيب** وهو اصناف الاول منها لوحد
 الصير جعل عليه ليمون حرقته وما ليمون وزعتره وزيت
 ويقطع قشور الليمون ويجعل فيه العايد لوحد صير لصير قشور
 ولقد علمت الزيت الطيب وما ليمون زعفر وزعتره باليس
 ويقدمون في نخل وفتماح وسداب ولبغ قوم مدقود
 ويخلطه ولوكل ويجعل عليه مع اطراف الطيب الصلصال
 والحل والليمون والنوم المدقوق فاذا برء يوكل فانه **صير مطيب**
صفحة نقبل العنبر الاسكندرانية تعمل فيها زيت طيب
 وما الليمون وازرار حاده ونوم وتعمل صنعت باليس
 براد في الصحنه زهر سماق واطراف طيب وهو قوام
 ويزاد حازه **عمل الصحنه الاسكندرانية** الى الصحنه الملوكية

النهدي

التي تصنع في هذا التاريخ الملوك الروما يوجد مسك وب و الجوده
 عذرة ابطال الخمير في اعانة ذلك شرب من وذلك لما فيه الامم واولها من خمير البية
 جبا بالغا يضاف عليه نصف فنون واربعة اقداح كثره من قوته خلطه بالخل
 مدقوق ويطبق الاطفال واولئك كثره ما يفسد في ربع وزعتره في ربع ولبغ او
 مدقوق واولها ثلاث اقداح وقرص نصف طن في ربع وقليل من كل واحد او
 ربع اصف او قود زيت بلنصف طن ودرهمين الغنا نصف ذر سلاسل
 ودرهمين من قوتون في ربع اطمسك محلول ما ورد واخلط الجميع على وربع في الرا
 والزيغ فوق قوتونيه مقدار ما يغت طيب ويجهه الاية ولوكل
 ايامه وكلما انقصت به سبب صحنه التي تصنع بعدا واولها الاغلا وبقية
 المسك صغارا ولا يغسل فانه يفسد ان في غير بلوغه فاذا اردت عمل طيبه
 في جوفها ولبغ عليه عشرة من البية الحرقه ومان ذلك يكون وقشور الليمون وقلع
 شامق وقشور حبه ما منقوش في ربع ذلك حتى يفسد في ربع واخلطه باليس من الزيت
 ابرق في اثنى من بال الصحنه الملوكية وربع صحنه اسرخيا ما قد ذكر براد في كراوية
 وربع قرح زعفر وربع قرح فليما ووطن زهر سماق او اوقيه فرفه لث وربع اوقيه
 مصطكي سبب ان نموها في اوقيه وربع اوقيه فليما في ربع اوقيه ولبغ ولبغ الملح
 ككاشيه وترفع فانه قليل الغنا وسداب ودرهمين صحنه وكذا وربع قرح فليما
 ابطال كسب لوز وبنجوا في اقل الحرقه الملوكية واولها او يوسن من خمير مسك
 جيد انما يعلف بالبراد المدقوقه في نصف الاطفال زيت بلنصف طن ونقل الى الباب
 العا مشرب في اعمال الملوكية من مسك اوقيه اضعافها صحنه عمل فانيه

ومن طبيب كحل غوثه ويقلب على ذلك الدقيق منه ويترك حتى اذا اظلمت منه تلك
ويجوز ان يترك في قشره حتى يظلم في قشره من فيه الدقيق الذي فيه السم
اليسه الى ان يكون انقضى من ثمانية اصبغ ص ٥٠ ذلك وهو القوم عند فواح
الجزر ويكون قد غلبت الحماض على النافيل ما ورد واخرج الطبق فما ذارت الذي
في قشره ساوي ما فاقه على العسل ويجلب ويكون عندك شفاؤه من فاقه ولو زاد
سكر اسنات فانزله ووجوهه وقطعه ثوابه وان لم يساوي ما فاقه الطبق
عده القوم حتى يساوي ما فاقه نصفه الكنا فيه يوضد السم في صيد او يبرد
ويؤكل كسيرا سم من ثمن بساوي ما فاقه في قشره يوضد دقيقه في قشره
ويجوز بالما عينا جدا وتعمل الاقراص الاوان حتى ينزله ان الذي في الشرح ولف
اقراف البرزنجية في قشره ويجوز ان يكون مما يعمل المكسوة في قشره من السكر والعسل
واللوز والشرح ابراسا في قشره من السكر ويؤكل وكذلك اللوز في قشره على الرينة
ويقلب في الشرح فماذا اعلم في قشره اللوز في قشره والبرازيل في قشره بالاسلام حتى
يخلص ثم يلقا العسل ويؤكلها السكر وتخلطها وتقلبها وتقلبها ما ازعوان الكد
بما الورود والامك ولا يزال في قلبها عنقارها وجره حتى تنهي قشره الاواني العقب
فيها جود الازاد المشعبه يوضد العسل في قشره من قشره من قشره قشره قشره
عليها ما ورد في قشره ولا يزال في قشره الكنا في قشره من قشره من قشره من قشره
على الرضا ما لمده هون في قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
كله الصلح في قشره الاواني في قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره

او في ثمنين انشا محمول ما لورد ويعقد من ثمن الجلب القوام ولقها با
الشرح الطوي او دهن اللوز من اراد النوم فليصف المره في قشره من قشره من قشره
ويؤخذ من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
او العسل في قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
عده القوم حتى يساوي ما فاقه نصفه الكنا فيه يوضد السم في صيد او يبرد
ويؤكل كسيرا سم من ثمن بساوي ما فاقه في قشره يوضد دقيقه في قشره
ويجوز بالما عينا جدا وتعمل الاقراص الاوان حتى ينزله ان الذي في الشرح ولف
اقراف البرزنجية في قشره ويجوز ان يكون مما يعمل المكسوة في قشره من السكر والعسل
واللوز والشرح ابراسا في قشره من السكر ويؤكل وكذلك اللوز في قشره على الرينة
ويقلب في الشرح فماذا اعلم في قشره اللوز في قشره والبرازيل في قشره بالاسلام حتى
يخلص ثم يلقا العسل ويؤكلها السكر وتخلطها وتقلبها وتقلبها ما ازعوان الكد
بما الورود والامك ولا يزال في قلبها عنقارها وجره حتى تنهي قشره الاواني العقب
فيها جود الازاد المشعبه يوضد العسل في قشره من قشره من قشره قشره قشره
عليها ما ورد في قشره ولا يزال في قشره الكنا في قشره من قشره من قشره من قشره
على الرضا ما لمده هون في قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
كله الصلح في قشره الاواني في قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره
من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره من قشره

وتخرج الاما بسبب العقرب ونقول ثم ما عد من العنق واللوز المتضيق من كل
واحد جز فيدق ويخلط معهما مثلها سكر ابيض فوق ويرش عليه ما ورد ويجعل
ويحشى في موضع العقرب ويغاد الى القم حتى يوردهما في الجلاء او العسل الطيب
ومن اراد يصنع قبال الصبي يفعل به ربع ويستعمل فيجات القاصي ويصنع
ما خاض من العين الخبز يرفق ويجعل كالبانير ويقطع بالشرج ويجعل فيه ما يطهر
ثم يوضع الرطل الجلب او قية نشا وثلاث اوتساق مشوية فوقه ويجعل
ما يطهره من الاما وهي مثل الجزرة والكبانير والقرنفل والزعفران والورد
قدرا الى جنة فاذا انتهى في العقا يحط على راسه رقيق ابراهيم كل رقتين
جزا ويصير في الصون له ويغلب عليه اكله. عقون بالورد والمسك
ويقدم القاصي وقت لاخذ ما ادم من الحظوظ تركه موضع بارد ندى
من سنيت ثم ينقل الى الشمس حتى ينشف ثم يطبخ ويغلى ومنه من ياجد السميد
من الطحين وهو الذي يعمل في هذا الزمان فخصه حتى يصب عليه الرطل
ثم يعلق عليه العنق ولا يزال يرك حتى يخلط ارضي فيه طبخه لو رويستق
ويندق والمسك الابيض ويحط من النار ويحشى في الكرش فيسما وكما
وتنظفها ويحيط ونخل في العلب هذا الصنف فورا والسا زين حبص
العقاب للعنق وهو معتدل الحرارة كثر الرطوبه ينجف لاله ان الخبثه
والكساب المرزلة وترطب الامعاء وتخرج القليل من الجلب وتبخر البشرة
وتحلوا ونغوي المعدة الحارة وتلين البطن وترد الريح وتزاد البول وتنقى الفلج
واما نده وشمس الف في افرس مدة كثره مما ينبت برك والطفه ابراهيم

تراهم من دهن فخر المبلغمين والحبى برصفتها انما خذت فدا وابتداء القوم و
البلخ الشندي والندى وقلبيق بنديق ولوا الملقوب والمشمش الكباب
بحصين ويزيد غنوره سبعة وثمانون كراويا ويطبخ بالامير باليد وكثيره و
يزيد ويحصين ويغزوه ويصنع من كل واحد نصف جز ووزنه وعذبه واثيون و
نخاه وورس يكون كمان من كل واحد ربع جز ووصطكا وقود من كل
جزوا واحد او اهدا وجمال كمان الى النخل ويخلطه ووزنه نصف وزنه ليا
الجزا المخص فوق وشره زنه غراب حبه حله وفسله كمان يخلط اللباب
مع من اولى العنق بجزا مثلا ابراهيم الكرمه ورجوه وتونقا
ابراج وبعده من ابراهيم الطوى او من البقوى ويرفعه عمل حلوي
طيبه بلا ما سركه ابيض فوق ناعا والفق المقتة من شجرة الثلث
سكرو الثلث منق ويزال في ناس وابد المباح حتى ينسد ومن القيقق منق
وزيل السكرو فوقه حتى يان غاب الا حصيد طلك فاضط ويغلى في
مست مع اربع اواق ويكرن شيرج ويغلى فيه راقم عليها طلك كبريت وكبر
سعودي من الشرح الذي شربه وهو علاقه قلبها ثم يعلق عليها اربعة اواق
عقون وكبرك والصفار البهار اربعة اواق يندق ويحشى او ما افرزت من العين
وتنزل من على النار ويعلق فيه المسك وانما ورد على البارود وترفع في الصون
هلهب العنق وتعملها بجزا من كل المخلوط في دست وعلقه
شيرج ويغلى حتى ينفق ويقدر الشرح ثم يخلطه بصلاب وطل على كل مولى
كل واحد جزا اولها الجلب ثم يعلق العسل في وقت واحد ويحرك على

دقيق رطلين عمل كل درهم زعفران وما ورد ويختم الصل ويحفظها في زجاجة
تا يخرج حتى يكون سخن واياها وكهف الدقيق على نار دية ولا تزال تحمص حتى يصفر
وعلايته استولى ان تاخذ قليل الدقيق تحطه على فاذا طشتش يكون
انتهى فافرح عن النار وكهف الصل وانه حتى يملأ ويشد على النار ويغليبه
يطبق ودر عليه قلب العسني والسكر المصون خشنا الفاق وبت
التركي تاخذ الحنطة المزهرة ناعمون ثم يصلق يصلقها ويغليها ويحفظها في
يعمل القضاة تحمصها تحمص العسني على نار هادئة ونظرا ديق ودرهاني
عبارة لكل رطل ديق اربع اواق سخن كوسج وثمان اواق عمل من البرنج
ويؤك بالدقيق وتدوب بعده الصل ويصنع بالزعفران ويعطى للدقيق
المفروك ويحطموه القلوب المفترقة قلب العسني واللوز والبن من كل
واحد اوقية واقية خمسين اوقية ما ورد في كل الجميع في صفة
الانظف عمل المسك دكف يوفد لكل رطل كرميل جلاب وحقن راوي
الليون ويشال من النار ويؤك حتى يجين وترى عليه ثلاث اواق فخلتق
مدقوق وما ورد وسك ودرهن البلاطة يشرح ويقدم ببطه يقطع نحو اربع
ويصفى الصون ويرش على وجه العسني المفترقة وقت البيط على الزمانه
عمل ابي له من نوك الدقيق ثلاث اواق سخن ويوجن بالما ويطلق
رط ويكون عجز قويا ويؤثر في الغليظة طول الاصح رقيقا ويغلي بالبرنج ويغلي في
الجلاب او الصل ونضع اطراف الشفة من المسك ويحطه الاصح ودرهاني
السكر قاق وبت بلدي يوفد رطل ديق يحمص على بقرا اواق سخن ودرهاني

تحمص جدا ويغلي عليه رطل ودرهاني محمص بالزعفران واوقية ما ورد
واوقية قاق يندق واوقية تحمص ثلاث اواق كمدقوق خشنا
والثبات حتى يبرد فليشال اما في قلب او اطلاق اصابع زبيب
لكل رطل ديق اوقيتين ونصف سخن ويشرح عليه بربع الما الحار قليل
رط ويوفد لثاب ماني او قد تصب وناخذ العسني فخره على البلاطة و
على عذبة الثبات بلع العسني ويكون الاصح ويغلي بالبرنج نصف رطل
ويشال منه الثبات ويظلمة تا يتر على نار هادئة حتى ينضج واخذ بوطي في الحلة
وما الورود والامك ويؤك سنوه فخلتق من مغشور تحمص ودرهاني على السكر
وما الورود والامك يوفد رطل ديق اوقية الاصح ودرهاني السكر اوقية
عمل قشرب باس اوق يوفد رطل ديق اوقية باس سخن ونصف سخن
ويوجن عجز قويا قليل رط وزان خمسة دراهم ودرهاني ورق النطاج ودرهاني
سخن وكلم مدود حصة حنطة المسن بلع الاصح من رطل اصعب ونقطع
نوابه واذن البرنج ونقطع على جلاب او الصل وما الورود والامك ويصفى في
الصون والاطباق ويرش على السكر المصون وقلب سخن على الحلة المالح المسك
يوفد نصف رطل لوز مفترقة فذقها على نصف رطل شرح فعمل اللوز يشرح
تحمصها جيدا وارم على نصف رطل ديقا سبوحا بالزعفران وتحرك على نار هادئة
حتى ما مد العادة ويطع عليه نصف رطل كرمصون ناعما واوقية ونصف رطل
دقيق مدقوق يشدها وفتقها واعطها كما ورد وقت الصل الكون
ساجس يوفد السكر كرميل جلابا ويكون ناعما فاعطها الصون ويعطها ما ورد

ومسك ويحفظه ترين في وسط اللوز المدقوق الناعم ودهن اللوز المدقوق
وينظف ويقلع ثم يربط بصبغة الصوان فربما يوقد في الحلو الاضمر في
قشره البرازي ويجرد الى ان لا يبان البرازي طبل في حرد وحداوق
ونصف رطل من عسل القوي في الزيت وليكتب من الحول والجلد يصفه
ويحططه تا ريسه ويقلب بمرق خشب قاده انصف بزيدة قليلا تا لا يحمى
يغسل في الحون ندر او قنن فله يمتن ويكره صون ناعا وكما واعطه ما ورد
قبل سله رشيد السوسر يوقد في الحلو والاخر ونفسه في قنن
وتقطع القوي مد ورا عرض السبع وبنال السبع وبها يتدو بقا الاضمر في قطع
مثل الرشا ويحططه في الزيت مثل الال والجلد والعل وما ورد وبها يطبخ
نصف اعطاه في مثل الال حتى يافد قوام حون بجزو يكون على كندر
على قنن الحون مع السكر المسك ولان الشال حتى يحط على الماطة او الال حتى
يزد قسنيه فيها ترطيب وتحليل يوقد في الحلو في الحلو الما يوقد
ذنا في طينه سيجط الكروم على بلابض وند القوي الحلو الاضمر فقهه واخرج
بها صفة اخرى العاده ثم ضد اللوز قشره ووقد استحق في وسطه وكسره
لكل طبل كرا ووقد ونصف نشاء ضد القوي الحلو ودر السله ثلث اواق من
وشيله والبق نصف الجلاب وعطيه شاد وحركه ودره بالفرج وانت تغيبه
قليلا قليلا وبعد ذلك القوي المسلوق وحركه فاذا انتهى شيله مسك نيم يوقد
من اللوز المدقوق رطل ونصف فيدق وقانا عا ويوقد في الحلو الطير ويطبخ
فيدق ويخل ثم يوقد من قنن سوسر رطل من لوز ويطبخ عليه رطل ونصف

ونصف زعفران ووقد تحتها ريسه من ريسه من اللوز ثم يلقا به القوي ثم
يلقا عليه السكر فيدق ويحرك في كبا جيدا ثم يصب عليه رطل من لوز
ما ورد ويحرك حتى يوقد ويصير كواهدا ثم يلقا رفا مده او زعفران ثم يربطه
بسطا وسطا ويقطع في قطعها موازيا مثل اللوز ويصير في جام ويقدم خبيصنه
خفيفا ييش يوقد نصف رطل من لوز و رطل من قنن سوسر ويطبخ في حرد
نحو الخبيصه رطل من الطاجين ويلقا عليه رطل من زعفران ووقد تحتها ريسه
فاذا انتهى الدهن يربط عليه اللوز حتى يبقا بالدهن ثم يربطه في نصف رطل
ما ورد ويحرك حتى يوقد ويصير كواهدا ثم يلقا رفا مده او زعفران
السكر ويطبخ في حرد ويطبخ في حرد فالورد حبه ايضا يوقد نصف رطل
نشا فيدق ويخل ويوقد رطل من السوسر في قطعها ثم يربطه في رطل من
ويصير على نار ما يوقد حتى يوقد الدهن ثم يربطه على النار ويترك حتى يبقا
على السكر في الطير ويحرك في كبا جيدا حتى يوقد ويصير كواهدا ثم يلقا
يا لا طيبا لزيدا خبيصنه ما موني يوقد من اللوز المدقوق
رطل ثم يوقد رطل من قنن سوسر في قطعها ثم يربطه في رطل من
رطل من لوز و يربطه في حرد ويطبخ عليه رطل ما ورد ويلقا عليه رطل من
الطير الذي يبقا الدهن على نار ريسه ويلقا عليه رطل من زعفران حتى يبقا
ويصير على نار ما يوقد حتى يوقد الدهن ثم يربطه على النار ويترك حتى يبقا
والا زعفران في حرد ويطبخ في حرد ويطبخ في حرد ويطبخ في حرد
ويقدم خبيصنه بغير فاسر يوقد رطل ونصف لوز موشر فيدق ويخل

بمخل شونم بوزن طين و نصف سكر طرندى و ذوق و نخل و نكر من السكر
 بوزن رطل مائود و وزن دالوق داربني و خلط سمعان و يلبس ثم
 بوزن ساجد احتي بصيرش الخيش و سمام و ينز عليه سكر و يقدم
 حلا و لا يستعمل الكاهين تا حد بل من العيش تا حد كل صبي وزن
 درهمين ثل نسخ الثلث سفانا غا و يفرس مع ميا من العيش و خلط
 جيد او نطخ في الطاجن و يغلا منه اقراص و يطبخ في الجلاب حتى يندثر
 غاية الحسن الحما ليعده بوزن الرز و يطبخ في الدست الى ان يدو و يطبخ
 عليه النجوة المزودة الى حمضه و يلبس مع الزيد ثم يطبخ بعد ذلك عليه
 اللها من الجوز العلامة الابيض و يجرش الملاءة ثم يطبخ عليه السكر الكبريتي
 والعسقي و يترك من على النار فانه يلج القاهر فيما يخص
 بوزن رطل سكر و ربع رطل بوزن و رطل و ذوق علامه طيبه و كذا
 و ينخل و يعاد الغليظ في الما و ذوق ايضا و ينخل من المتحل حتى يرجع
 مثل سجد القمح ثم يوزن اللوز و يمزج و يفرسه و يرق نائنا في الما و
 يترج من النخل و يعاد الغليظ منه و يرق و ينخل ايضا ثم خلط اللوز و يجمع
 بمقدار اربعة اواق ثم يجمع ايضا معه الما و يجمع حتى يجمع
 الكلك ثم يصفى الما و يجمع ثم بعد ذلك يخلط فاهر مثل حلق الكلك ثم يترش
 بعد ذلك الرزق على اللوز الحبيب و ينخل ذلك الحلق عليه و يخلطه المرى فان ذلك
 عمله الحمر و يصفى حتى يصفى الى ثلثه يوم بكرة فاذا كان بالخذنا
 مقدار رطل و نصف ثم يطيبه و يفرس بها بوزن ساجد احتي مثل انفرس عيني

الحما لية

الزلاية ثم ينخل فيها قدر و يبين نظرون و يفرس ثم ينخل فيها ميا من
 بلا صفرة ثم يفرسهم المخل الى ان يحدو مثل عين الزلاية و ينخل فيها سكر
 و اما و رد و الكافور على قدر ما يزيد حتى يحدو الما و يفرس الكبريت حتى يصفى
 على يد تركيب الطاجن على النار و ينخل فيه الشرج الكبريت حتى يصفى فيه
 ثم يذاب البقرح و تاخذ ايضا العمل الطيب بوزن درهم على ارباع ثم تاخذ
 اصحاق التي قد تشقوش واحدة واحدة واحدة البقوت و العود و قطعها الى
 في تلك القصر و يشد لها فخلمان الطاجن بغير ايضا بالافرى مثل الما في ال
 ان يطيبوا خيشل واحدة واحدة و قطعهم في تلك القصر العمل ثم يعلقا و
 يجعل في العمل الى ان يفرغ فخلط في الزبادى و يترش عليه من السمك الما و رد
 على قدر ينك ثم ذوق ايضا الشفق و ترشه عليه فنده صفتها فان ترشها فتم ذلك
 حمل العطايف المقلية بوزن كل رطل سكر عيار رطل بوزن و ذوق و ربع
 رطل و ذوق سكر و سكر الكنة الما و ذوق من الزبال و يبيط ايضا
 و يرق و ينخل الدقيق ايضا ثم خلط الكبريت باوقية من الشرج و يعلق بالليل
 ذوق و ينخل سمك الما و رد على قدر ما تريد و الكافور ثم يفرس عيني ساجد احتي
 في زبده و اعلم ان هذا العا يفده الملط على ايضا القضا الما و خلط ثم يحد
 القضايف بعد ذلك على شئ قدامه في زبده و ينخل فيها الما الطيبة ثم يقطع
 من ذلك الحشو و يخلطه القضايفه ثم ينخل اطرافها و يصفى بالهارة و ينخل ايضا
 الكلك ثم يترك الطاجن على النار و ينخل منه من الشرج ما يخلج الى ما حدك
 المرى و يتركه حتى ينخل فيه ذلك القضايف و يكون على رطل ايضا قهرية

ويخرج وينفق وقطر وما ورد ونفق القطايت بالشرح واحدة مودة
ويمرض في الاوجع وينفق السكر والبنق المحض خشنا ويشرب عليه
ويكسب عليه امر الوقت على القطر او على النحل ويحل عليه قليل ما ورد الكفا
المحلى في الخارج ان الكفا في قطع ريفها وسكرها وشرها وقطرها وحلها وما
يقطع الكفا في ريفها ويحل الشرح الى ان تستهني ويحل عليها القطر او
على النحل وتكراما وتعمل السكر عليها قوا خشنا وما الورد وشرش عليها
ويوضع في الاوجع ويحل عليه السكر عليها الكفا في المطبوخ
لرؤد لكل رطلها في نصف رطل شح وخطرة اللد وتقدر عليها
الى ان تغسل بلوخذ الكفا في قطع مثل الكشتا ويحل عليه ويقطع ويغلى
عليه نصف رطل سكر ياض ويحرك حتى تغلى جيدا ويرما عليه رطل من
يحرك الى ان تغرف منها وتطبخ ويكون قد غط قلب الورد وقلب
الفسق وتصب بزعفران وتختلف به الكفا في ذلك جيد انظرا للمك
واما ورد ووجع النار وتقال فتقصد ستة ما تنور حلا في من
المجموع لورده اللبس على قنيل السلا ثم ترفد البجوة تنسج نوايا وشرها
على اللابيه وتطبخ على النار الى ان ينفا كما الحلاوة وتسمط اللوز وتضيق
بالزعفران ويحل فيه ربع قنيل شح شش ويلقا عليه ويحرك حتى تطيب
وتنزل وتبسط في الصحن وتضع عليه ثلثين وسكر ابيض وسكر
وما ورد حلا في من البطن العبد في فضايف حبي
لرؤد لكل رطلين من الفطاب رطل سكر ونصف رطل ثلثين

بشرش السكر حتى ينفض قلب الفسق ويحشا بالقطايف فيرخص في ينزل عليه
الجلاب او قطر النبات او على النحل والمك وما الورد وكثيره ولو كل حلا
من الملبين يفرغ ويحفظ في الشد الى ان يندد ويكره في شيد في بعضه الملبين
ثم نأخذ الجلاب ويجعل على النار وتاخذ رفته وتنزل عليه البطن وتصفى حلا
في دست الطيف حتى يبقا على صفر حلاوة المسير ويجلفه قلبه من وتنزل
على بلطاط وتندد ورماع على سبنة العين وتقصه نواير ويغلى في علبات
سكر وساف نواير ويطلب بالورد والمك قبل ان يغلى في العينة فانه يطيب
لرؤد نافع للامراض السوداء وتنحل في من الملبين لرؤد الملبين ليقطع
لشح ويمنزل عليه السكر المصون فانه ينفا كما لصاوية وتنزل وتعمل
فانه لرؤد ال غاير حلا في اشري تسلي اللابيه دست لقليل شرح سلا
جيدا ويشال في وما يوجع من النحل والجلاب يطرح في اللد
ثم تنسج البجوة الطبيعية من نوايا وتنفق نوايا في الجران بقليل ما ورد
شش في ثم يرماعا على الصل بعد فطاب انه وتقطع رير يرماعا من جفته
ويغلى عليه الى ان يندد قواما ويحب عليه لوز زعفران مسطوط صوغ
بزعفران ويحرك الحبيب اسطام ويلقاه من اللابيه الى ان يقذف اللابيه
تتمزج نحل عليه الا فاوي عمدت زولم نحل شش شش وما ورد حلا في
نرف في الصحن يجعل على وجهه قلب بندق محض وقلب شش وسكر
بما في تررس ولو كل ومن كان فيزا بجواب القطار او على العصب
حلا في اشري لرؤد فسق ودرق وسكر يرضح الجلاب يرضح

ويقطع منها برديا يسبك او كما فورد رطب محسّن بوجه الرطب الجلي بسيط
في الطل والهوى يورين ثم يخرج نواه بمسلا وهو محدود ويجعل عرض كل نواه
لوزة متشعبة من اللوز كالحوايق ويؤخذ لكل عشرة ارجال رطل من نخل
يا وفيه ما ورد ويغلي على النار حتى يرفق ويصنع بصفه ربه ثم يفرغ
ويطبخ الرطب فيه فاذا غلي يترك حتى يفتق بحيث يترى العسل يزل
على السنه ويصطفي بطبق شاي فاذا اذنت حار تترك على النار الساكنة لوقا
نما على المطيبين اراد دلالة كان المسك السبل شي من الاقاوي
ومن اراد للزيت يصبه بالكا فورد الحشيش يرفع في الاوان الزجاج ولا
يستعمل الا في برد الزمان وزمان الرطب وطيبه صابا تزل الرطب في
الشمس حتى يفتق قليلا يخرج نواه ويهدل بلوز مقشور ووصف في هاربا
ويطفا عليه يسك شروخ الرغوة وشي من زعفران وينقع كل سبع ارجال
برخي الحصى صفة موصى بها يغلى القصب على النار في القالب الحار
ويزال نواه ويستوق او لوز سموط ويغلى الخل والعسل وتقطف الرغوة
وترقى منية الترو وتقبل على الفوز في برنيه ويصنع زعفران ويترك مسك
وما ورد وكافور ولا يترك حتى يبرد او يكون حار
اذ قوامها يكون بها في منامة صفة الهشيش هو ضد الجرب التي اليا
او الكعك يذوق ناهما ويؤخذ لكل رطل من نصف رطل من البوزة شريفة
وترس مع الكلك المدقوق ثم يوزن لب الجوز واللوز العسقل المدقوقين
ناهما وسمو محض من كل واحد في قنطارا ويؤخذ من رطل على رطل ثم

ثم يصب عليه ولا يزال يترك باليد حتى يفتق فينزل منه كبا ويرش
عليه المسك المدقوق ويرش حلاوة من العسل من لوز الترو يري في وقت
ويجلى عليه الما حتى يترى ان يزل ويصفا من نخل ويعدا الى اللوز ويؤخذ
عليه الى ان يفتق فاذا اردت عمل صلاوة تولى عليه الحشيش والبرقي واليند
تحتها ويجرب ويترك ويشال ويطلب المسك وما الورود ويصطفي اللوز
يصفى زعفران ويجعل على وجهه غايب الحلاوة في الجملة يوضع في رطل
يخص في القرن لطيفا ثم يطبخ على النار ويؤخذ لكل رطل من طين حلاوة ويؤخذ
رطل شيراز ثم يعلق على النار ويترك حتى يفتق قوامه من الحلاوة ما يترك
من امثاله يعلق على النار يسهه فاذا غلا وطلع على الدقيق المحض ويترك
حتى يفتق مثل العسل فاذا لم يعلق على النار يترك حتى يفتق على اللوز
ويعلق عليه صفة ذلك الزعفران المملوء بالورد والمسك ويترك رطل من
النار ويجري على وجهه محسّن بلوز الترو ويرش اقماء ويغلي في نصف
ويقطع نواه ثم يسطح اللوز ويجعل عرض كل نواه لوزة ويؤخذ من الخل الحار
الى ان يقطع ثم يجعل الترو في قنطارا السبنة فاذا انقعد يقينف الجميع
البراج الطيب ويزل السباب الحار في عسقل في الجراب استبان في
المعاجين والاشربة التي تقدم مثل الطعام وبعد الكعجين
السفرجلي وصناعتها ان يوزن من بالسكر اصل الا صغوان او البرزان الفريد
الطعم العطر الراجح حسنة ووزن الملك ومن السكر الابيض النقي بوزن ذلك

اعمل الشيف ربح حسن ووضعه شراباً جيداً التولوم ومن احب ان
منه قطعاً من الشيف ربحاً كافياً كالا بهله فيلحق ذلك قبل الانتهاء ويقده قبل ان
ياخذ قوام الاشرية من احب يطبخها بالوراء المداب فيد الزعفران والسكر
ومن الناس من يصنعها بالعلج فيكون الطبع في تخفة البلية وتلطيف الابلط
ومنهم من يصنعها بالخل فيكون الطبع من حس الطبيعة السكرية بين العقيد
وتنقى من اجود الثقل على الشراب لاصحاب الاخراج الحارة وصنع
ان يعقد بالجلاب وينقا ويلقا عليه للاطراف ثلاث اواق مثل نصفها
والق واليزال العقيد حتى يتكسر ويطلق على راحة بعد وقتها ويرفع ويستعمل
افراس للميتون تشبه المشهي وتوى المعدة وصيقة ان تقه الولا
ويرفع بعد سقته حتى يقارب ان يتكسر ويعرف بلهفة لطيفة ويجعل اذها
على الجوان فاذا برد ونشف رفق في برينة زجاج ويستعمل المسبب
وهي شراب الرق على اللطيب وصنعها ان يوضع في قارورة من الخيش
ويغمر وينها جيداً في برن رغام او خشب ويوم ويروق ويصا
اليد من نصفه شراب سيقن كابل او مطبوخ بها بعد ان يشق في ثقل القبول
يوماً ولبلة فيطبخ على نار مديدة في قدر راس او قاره رهون حتى يذهب
النصف ثم يلقى في من العسل المزوج الرخوة او السكر من ربه ويزال الطبخ
في اخر ممرودة ما بهه صفة زنجبل ودار صيني وفضل الكباب وبال حجرة
الطيبه سنبل وقرقة وعود ومهطها وزعفران من كل واحد نصف

نصف درهم يدق حسب ريشا ويلطخ حتى يذهب بقدر العسل والسكر ويطلق
افرا المالك ويرفع في اناء زجاج ويسحق شمساً بخصائص الاخراج
وصنعها ان يوضع من قوام الاخراج السوي في قارورة الخشور والعلف والحب
ويوزل ثم يخل للطل من رطلين سكر او اكثر حسب الاحتيا رطلابا ويوق
ويوقه حتى يقارب ان يتكسر ثم يلقى في قارورة من الخيش حتى يذوب
الا شرية ويرفع ويستعمل سولاب ليجعل مسهل يوقد الفرجل ويوقد يقطع
ويستعمل حبه ويلق في ما حتى يلمن وينصف نصفه نفاضة وتخطه ذلك
الانتم يستعمل منه السقيل وتخل السكر فاذا اقي قواما القوت في السقيل
اعني الذي سلق فيه ثم احدث اصله فاخذ قواما قبلها في السقيل
ويغلا عليه او غليين ثم يستعمل من على النار ويعصر عليه ليمون واحدة
او ثنتين ويلطبخ بكم وما ورد بمحجول والاصح للضم
الطعام يوقد قارالبانج ويرمي في ما ودع الى حين نزول وارتبه ونشل
بما سلو ويغوش حتى يوش نصفه ويقطع ويوضع رطل وربع سكر ورطل وريش
صل مثل يجمع في المدة ولو قدر رطل وربع الرخوة ويرمي فيه القشور
ويوقد له قوام ويرمي فيه غززاله عن النار زنجبلا ودار فلفل ودار
ومهطها من كل واحد ثلاثة دراهم بسباسة وفضل وفضل حجرة
طيبه سنبل وعود من كل واحد منقالت ونصف وزعفران منقالت و
اصناف اليه مسك وما ورد وجزفام وعود جوز صبيضة
اصنافي شمس عشب الاطعمة الكسرية كالبخنة دراهم بلع مثابة

كراويه اندلسية فتلعبها مثل قزفة الخف مثل منديل قوامي ثلث دراهم
حطب فونفل مثل مال مثل سنبل مثل بنبل مثل جوزة طيب مثل زبيب ثمانية
مولدني فمزور هم قزندی ثمانون درهم حب زمان مثل سحر حب الزمان
والقزندی والزبيب بعد تره حب ويطاف اليرز بهم مطبوخا ^{كذلك}
البحر صاوق وبلغ في ورق مقدار ثلثين درهمها ويرفع عمل ^{البحر}
له صدال تره ينز ويقطع قوابر ويقطع البشيز ویشال ثم شال اللدست
على النار ويجعل فيه الجلاب او جعل الحن ويطلا ويعطف ايد وورما
فيه الاتح المقدي ويزك حتى يابض قوام الاكثر تبه ويزب الجلاب يعمل
على اطراف الطيب وزعفران وعود قارمي مصون ومسك وما ورد
ويشال ويرص في الصون ويرش على الكوفيدم مثل الليمون
المزبل تاخذ من السكر ما يزيد وينقا ويقطف ريم ثم يوزله قوام حبه
الحن ثم يطبخ على النار ويزهر به بركشاب خشب برهم ويضع اليرما
الليمون الاخضر ليدرا الحجرة ولا تجعل الليمون في الماء وهو علم الطين ويزهر به
لكشاب صفة ليمون سفر جلي شح اخرى جعل الجلاب ويضاف
اليه وهو على النار والسفر جلي لكل لطل اربع اواق ومما يتعد به فرائدها
له قوام ويحط ويجعل من السكر سبعين قليل كبريت على يرفب ويشال
وان البقت على المسك وهو في البرسيم فورا وفسفر سل مطبوخ
لسك فوضد السكر الطيب فيقع جلابا وبلغ على السفر جلي القصب في صنفه
البحر على السكر ولا يزال يطبخ على النار حتى يكره الجلاب مثل العقيق ويصبر له

له قوام غليظ وينفع الرعيل وكبر وكما يضيغ منه شيئا يشبه حتى اذا قرب
من النزول عن النار يذوق منه ومن عمل حوبل برزي تبرا وسلف
وان اردت ان تخففه باليون اخضر فافعل وان اردت شادجا
فا فعل وان دقت من السفر جلي واخذت ماء روقا فاجعل فيه
في الجلاب فانه يذوق واجعل من الفزول ما ورد مسك شرباب الحمص
كشبة اخرى يوضع من الاتح في سفر طرية يستخرج شجرة يكون خشبها اذا
استخرج قوامه يجعل فيه اوقية فوجبل كليليا بصير ترا ويشال بعد ذلك
الجلاب المتقاع على النار ان يابض قواما ويقطع اليرز السفر جلي المقدم
ذكرة لكل يطل اربع اواق فوجع من بالروى فاذا استلظ موهوا شد
فوا بر كيطرس على النار ويمسك ويشال في اللاناد وهو اوان تركته
في الشمس حتى يبرد ويغيب فيه ميهن ويلصق جازبه وكذلك كقع في الليمون
السفر جلي المسك شرباب الليمون السائل يجعل الجلاب المتقاع من
ويخففه اللدست واما قوامه فيضعف اليرسيم ليمون مقدار ما يظفر
في طير من المارة ويشال شرباب القوت يوضد الناحج يرق
في الماء ويصفى ماؤه ويجعل لكل يطل جلاب اربع اواق ما لوت
ويوزله قوام شرباب مسكيجين حارة يوضد الجلاب المتقاع
اليرز البر الطيب وهو على النار يابض المارة والقوام ويشال وكذلك
برزوي يضيغ الير الجلاب وما اصل الكرض والبقدونس والتداب
الارابع الاخضر ويسير بركشوت يرق في الحنج ويصفى ماؤه ويرما على كليليا

وهو على النار لكل رطل جلاب او فيه ما يزور من الذي ذكرنا هم
 مشقوب سلبجين مرة واحدة من الرمان الى مفضل لكل رطل جلاب
 اربع اوراق مارماين ايضا في الدست وواحد قوام وربع
 مشقوب الطحيم المنفوع من هذا الجلاب بعد صلا وفاقا وتدهن بغير لوز
 ما الطحيم اربع اوراق لكل رطل وواحد من نفعه اخضر جوك الجلاب
 مما هو على النار وواحد شيت قارها في الدست الى ان يخرج وشان
 ولصفي في المشقوب النقاخ تاخذ الجلاب النقي والشا الاخره
 وتسخن ماوه وتضيف الى الجلاب وهو على النار لكل رطل جلاب
 اربع اوراق ما نفاخ وشراب السور مثل ذلك ليش الجوان باسند
 قوام مشقوب السور صلب وبنى ريم وترجي عليه لكل رطل جلاب ورفي
 مايه وردة حمراء ويغلي الى ان تخسح قاصية روليف من العسر الى
 ثم يعيد الجلاب المصفى الى النار حتى ما قد قوامه وبلشال ودين كان في
 عز ايام الورد الطري يوضد الورد الاله الوافي اليكس بل بالبال كبره وتسا
 على النار حيداً ويصفى ماوه ويسزل على الجلاب الى ان يخذ قوامه
 مشقوب السور المسكر يوزن ورق الورد وشمس خاقا في يمل
 في برينه ويغلي ما حاراً عليها جيداً ويكس عليه في البرنيه ويسد قوامه
 ثم يصفى من ورق الورد مثل ما علمت اولاً ويغلي كذلك ثلاث مرات
 ثم تاذها الذي ردت على الورد وتضيف الى الجلاب وهو على النار
 الى ان يخذ قوامه وشمس لاشقوب المسكر على جزو ما سفر على وتنفيد

جلاب نقي يوصلق فيها قطع سفرجل حتى يقارب المنقي ويرفع اذا اشد
 قوامه ويضاف اليه كل من الطحيم او قصبين باليون ثم تقاد قطع الورد
 ويصلح قوامه ويطلب بسك وزعفران وما ورد ويرفع ويسهل اولاً
 اللجون المتروك لفضل لكل رطل جلاب قوامه غليظ وهو منه
 سبتة لا كبره ولا صيفه وتغرب بالذكشاف حتى يتبين ويغلي في النار
 عقيداً لخمصه الذي يخذ المتروكي او قصبين في ما ويسحب سيبه
 بعلم من او قصبين سكر ويصلق في قدر برام على نار اذية حتى يخرج
 حتى يخذ قوام العيشة اعني يصفى ويرفع في جرن من دون لوز قارب
 الاكسج وهو يتخذ في الحرارة واليسر يطيب لسكره يعط المعدة
 ويعونها ويريد الرضم ويرد الراج وينق اصحاب الاخراج البارودة
 قطع السلبن ويلين لاصحاب الاخراج الحارة وصنعته ان يوضد طاهر
 فستور الارجح ليقط صغارى ويسنن في الماشرة ايام ويرفع عليه الماكل
 بوم مرة حتى تنزل حرارته ويشتف ويطلب بما يغره من الماء غسل حتى يبين
 ويطلب بالمصطلة في طين جبدان حتى يصل ماوه ويعقد بعد ذلك ليعمل مثل
 منزه الرقة للارطال انما تر عليه الما فوى وهي خلقل وزنجبل ودار
 ورفه وكباب اجزاست ويره ووضف جزو ومكسب الكسبار
 وزعفران ما يصفى برفي ويغلي ويستر عليه ولا يخلط جيداً ويرفع حتى يبين
 النقاخ متخذ يطيب السنتمة الكبره ويعط المعدة ويغوى الرضم ويرفع
 زيل الحار ويرفع اصحاب الاخراج الحارة ووصفته ان يخذ النقاخ الحار

المزيج يقطع وينفخ من حبه ويلقا عليه ما ورد وصله ما سأل الموز
ما يمشي ويلطخ في نانا فخارا او برام حتى ينشف ما سأل عليه ويلقا في مقصد
ويترش حبه ويلعقد بالحب وينزع عليه بغير عمد
وسبل وزعفران من كل واحد بندق وتجن ايضا لذلك الحبه
المنفصل معتدل يقوى المعدة ويشهي الاكل ويقوى العصب و
ينفع من الاستراوحن البشرية ويحلل الطبع ويصاحبه روضة السوسيل
المنج ويطبخه بقطع الكبريت غير صديد وينقاه من حبه وينزل في دست
فخارا وبرام ويلقا عليه ما يتره من المعرم وما ورد ويلطخ حتى ينشف
وينشف بالماء يلقي في روضه خشب ويرش ويلقا والذست بعد له
ويغسل بعسل نخل مسترور الرخوة مثل وزنه فاذا انتهى في العقد يخلط
مع الما قاي وهي سنبه وناخواه وكون كمانى وسنبه وخر
ومصطكا وزعفران وعود هندي وكبابه وامينون اجزاء متساوية
ويدق وتجن ويستعمل فاذا انتهى يطعم على رفاقة ويقطع ثوابه ويكو بورق
الترنج ويعاني في اواني الزجاج حتى يستمر المتكثف معتدل يرفع القلب
ويطيب الكبد ويقوى المعدة ويبرد الصفح ويسهل الاكل ويحسن الاخلاق ويريد
في انقار الوجد ويصفي الدهن ويعدل الطبع وينفع اصحاب الما خوليا
وصفة اخذ نفاخ وفسول وورد وراس من كل واحد جزو وقطع الشفاخ
السوسيل بغير نقشها وتنقيتها من الحبه ويلقا عليها في قدر برام او فخار
لا يترها من ما الورد وما الحصرم وما اللسان وما الثور وصله سداسين

عيق اجزاء متساوية ويلطخ في نانا حتى ينشف اما ويلقا في الما خوليا
ويضاف الى ذلك الورد والمالي ويخلط الجميع ويدق في قدر ارس الى ان يخل
ويقا والقدرو ويلقا عليه بوزنه جلاب عاقد ويحرك حتى ياتخذ الجوارش منه ما
ويتر عليها الا فا وفي حبب الانسبا على قدر الاخره مثل العود والقرفة واللحاء
وارعقوان والسك وجميع ما تخار من انواع الطيب جوا سبل الحرسا
ع ريقها اصحاب الاخره الباردة والباردان العليله ويونجى اليها به
الطعام يقطع البلغم يفر لاصحاب الاخره الحارة والاكباد والمهنته ويصنع
ان يوضد اجزاء العلوي والاسرفيل ويخت ويقطع اصفر ما يقدر عليه ويلقا
مدر برام او فخار وينزل عليه قليل عسل وما نوره من الما ويلطخ حتى ينزل
ويصق على نخل وينشف ويضاف اليه بوزنه عسل نخل مزوج الرخوة ويعقد
حتى ياتخذ زوام الجوارش يخلط بماء الا فا وفي وهي سفلى ودار فلفل و
زنجبيل وخال وخرقة وكباب وسنبه وبسباسة وخرجان وعود وزعفران
ومك حبيب الانتشار ويرفع في انازجاج ويستعمل منه وقت الحاجة
جوا سبل الليمون معتدل في الحرارة الى السبس وهو من الفجج
يطيب الكبد ويقوى المعدة وينفع البصر ويبرد الوجه واملحه من الخلق و
يصفي الصفرة ويمطر المعدة وينسب السنبه وسبل الغنمان ويردع
القي ويبين على الاستمرار ويقوم الصفو او يقطع البلغم ويصفي الدم ويهاوم
السودا ورومن السموم وينشد القلب ويقوى النفس ويبرد في لطافة الو
ينظف البكر وينفع من الحار وينفع السد وينش الرياح ويشهي الحجاب ويقوى

الطوي

الصليب ويجزأ صاحب الافرجه الحارة وصنعة ان يرخد من اللبون
 الرصني الاضطر ما يتخار قنيس واحسده ولعدة بالجين الحمر والبعيد
 في طين كحس لا يتخلط في روجل في اسفل النور الى ان يجزأ العجين ويؤود ثم
 ينجح ويصير عليه حتى يسبه ويزا من العجين وينفق ويقاس حسب
 ويدق في جرن حجر حتى يستنج الظاهر مع الباطن ويجزأ في جمل له
 بوزنه ربع سكر كما ورد ويجعد بعد تقبسته الى ان يسكر وبقا منه
 ما عدله ولا يزال تحركه في البرام حتى ياجد قوام الجوارش وينزع عليه
 الجوارش المدفوقه المتخلة هي قسرة قذوق فلفل ودار فلفل وجزرة طيب
 وسنبلكبابه وساجج هندي ولبسباسة ونال ونولجان وانثرون
 وناخواه وكون كمانى وعود وزعفران اجزا متساوية عليها يطبخ
 بالمسك ويرفع في اناء زجاج ويستعمل وقت الحاجة جوارش المعداد
 يرخد وروا زرار منسزوع الاقماق منقالت شبل عصا قري وكاسان
 قرفل ونال وجزرة طيب من كل مقال مصطكاه وعود هندي من كل
 قافله وطباشير من كل واحد مقال سارون وصدل قاسر سبه
 من كل واحد درهم تدق الكحج ناعا ويمن بحسب منسزوع الرخوة
 وحلاب نصفيين البونيه وروحه له توام الجوارش ويستعمل منسز
 نصف درهم ال درهم جوارش من العنبر تسخن المعدة ونظرا
 وتفسس الرياح الباردة الغليظة تاخذ نال ودار صيني ودار فلفل
 وعود زوا من كل واحد درهم سارون وقرنفل وزعفران من كل

من كل واحد نصف درهم عنبه ورك مسك من كل واحد
 واثني عشر سكر مرمي رطل يعل كما يعل الجوارش نبات جبي است
 الكمون سمل الرياح الغليظة ويجرد الصم وكنال وجاع القوي الكمان
 عن الریح والبغ ولسبيل ويجرد العذرا على حدة وينفق
 عن المعدة وينفع الحشا المضمود في مفرقة الاغذية الباردة والغليظة
 يرخد كرون كمانى منسزوع في خسل جزر مخيف ما يدرهم ودرج جبال فلفل
 وورق سداب مخفف من كل واحد ثلاثون درهما وورق قزوين
 عشرة دراهم مرق الا ودية ونخل ويمن ثلثة اشلاء مسك
 منسزوع الرخوة ويرفع الشتره من اربعة دراهم ال سبعة
 معجون الناسنج ينجح جزر النارنج وينفق في الماء والمالح وعضير
 ابي كل عشرة ايام او اكثر مرة او مرتين حتى تقاررتة ونبات صيني
 بالمائل ان يجلا في بعض العنبر ربالا قلا ويعبر عصارا جيدا ويعل لكل
 قتر من النارنج منبهن عسلا ينقل العسل الى ان ياجد قوام شراب اللبون
 وير ما عليه العنبر ويطبخ الى ان ياجد قواما جيدا ويعمل عليه الزعفران
 والافاوي حاجبه وان اردته صحا فقولق راس النارنج ينجح
 ويخرج جسمه ما في جودنا وينفق في الماء الى ان يكول او عليه
 انها ليجد ويطبق بعد ذلك في الماء وينشف في المواد يعل اصل السكر
 الى ياجد قوام شراب اللبون فما فيه قتر النارنج ويطبق الى ان يرجع
 الى قوام الاصل فيشال في الهوى الى ان يبع عجا ذنا هذا السكر يعل

وتنفع بالمازوما ويلان ويجعل في دعا ونظا بورق من قطن وجب وتنفذ يوما
بعد يوم ويوشح على سيرة ما تنبت ثم يشال ويجفف في الظل فاذا جف
يسحق منه اربع اواق سحقا ناعما ويرش عليه ما حتى يصير كالماء ثم يحل عليه
او قيسين وبقين علامه ونظا اما غلبا جيرا اعد رطلين من كل ذلك الجين
ويجركه بنظا ال ان سيرة وتم يلقا عليه كوزن ما ويزال عنه
ويجلب السكركل رطلين ما ويدهك في السكركل نصفه وروني
فمنه يقاب عير ان سداب صحاح ولفظ واطراف طيب ثلاث دراهم فوفه
ويجعل في دعا غاري كالماء ويصنع بالرب سب باب جعل الا قسمنا والفقهاء
وما السعوصفة خميرة الا قسمنا يوزن بحل وقدر سنين وتعمل
وكبش ونفل من كل واحد ثلاث دراهم فملاثة دراهم سداب وجرين
نفاع وجسرين خل في ثلاث اواق سكر وتذوق به العقاقير جميعها
وتقوى به والنقاع والدراب في اصل ويستفطر القوت والابن حتى يرد
على اسما سداب السكركل عليه بهما فمما عمل اقسمنا لكل رطل سكر كوزنا
كسيرة واربع ليمونات وسداب وبقين واطراف طيب تدويكس وبقين
فقد روعا في دعا غاري وبقين يوزن سداب سداب عمل ففاح لكل شتر
كزان او قيسه جب رمان وعز او اوق سكر منقوع في اربعين اطلال اوزن
او قيسه ما ورد وحك وسد الكيزان وبرد في جميع في روه ووقا عير من سداب
ويطيب روعا في الكيزان صفة تحريف الا عيشة روه من سداب
كالماز والدراب والنقاع والليمون ويحل في قطن وروفا في الجين

اجهدوا في موضع في موضع ما ثلث انام باب تفحص كثرات
الفتاح في زبدية يضاف اليه ثلث انام الطيب وسداب
طري كرسن وورق زرد او ووقا عير من سداب وبقين ما ورد وحك
ويوجا شفق عيني يوزن قيسين اربعة نصف قيسين ووقا عير من سداب
بنه الا زو نصفان من زبال وبقين الا زو من سداب وبقين ما ورد وحك
فقطعة خيرة عجين ووقا عير من سداب وبقين ما ورد وحك
جوة جديدة او خارية وازنة ولب يوزن في نار حرق ويدفن في بطن نصف
يوم ففاح يوزن رقيقا من سداب وبقين ولفظ ما وبقين ولفظ
رطل سكر البهري وعشرة دراهم ملح اندرا في اسحق وطل ولفظ ما رمان
مروماض مرعوب من سداب وبقين بالصفاء ولفظ بالماله والسكركل ويطبخ عليه
سبيل ومصلحها وجوزة طيب وقيل يقولان ووقا فتاح خالص
ثلاث اواق سكر ومثله رمان ومثله اطراف طيب منقوع في قطن
ويجرب او قيسين ما ورد ووقا عير من سداب رمان سداب وبقين
من سداب فاحصة نصفان وبال ويجعل في قدر لينة ومس جميع اطراف
الطيب سحر في ثوبين ثم يجعل منهم مقدار عشرة فصوص حلك ويحل في قطن
ويجعل في حرة ثم تزيب السكره رطل او ورد واللفظ وبقين ما ورد وحك
ثم يخلط السكره رمان ويجعل في الحرة من سداب فاحصة في ثوبين
على نصف ما عندك من الماورد والماك المدوب ووقا عير من سداب
ثم تحشم كل واحد ما يجي عندك من امك واما ووقا عير من سداب

قلبا ويضرب باليد السدر ولا يزال كذلك حتى يعطيك قوة حتى
عليه اما حتى ينقى سحره جيدا فاذا اراق ماخذ الرابح بقا على سكر لكل من
رطلين من هذا اما ثلاث اواق غسل حتى يصرى وسدا به ويحطى
وعازجاج في المشنا ويدق في الزبل والنين ثم يصنع بصفا ويشرب
وفي الصيف يعمل في الخبز قار ولا يقرب من السبعين **عمل سوسونيد الارز**
ناضحة من الخبز والامتلاء يوضع الرز يصدق ناعا ويرس من
قربان ثم يوضع الحوة متوقفة اربعة اشكالها ما شئت وفيها ويصفا
وتدوب فيها الارز الذي صفتيه ويوضع قوامها ثم يلقى عليه
اطراف طبخ كامل فتوزن اربع يدق الزنجبيل والسداب اليباس و
السناع ونحوه في وعاء ضاربي وتشرى في ما تحب طبخة **سوسونيد**
في السن والصف وتبر الشمس خد من الخبز الجوري النقي ثمانية
ارضة تكسر ويصب عليهم ثم يهرس وتنزل في برم نيليفة او قدره
جسدية اودن ويرس ويصفا فاذا التبل برد الى القدر ثم يخل فيه
قلوب الترخ فصفه صغيرة وسداب وكرفس ولسان ودرجون ثم ينزل
من بكرة الى وسط النار ويصفا مسنه ويشرب فان حصل فيه شيء كما
اجود واقرى في تزيده وان اقام الى المعد حصصا في طبعه
سوسونيد اجود الكحل مل ونصف دقيق اربعة اطل قطارة عال ثم يجر
الدقيق كما ذكرنا في طبخ النار ويحركه اياما يكتبه في ان
يضع عليه ثم تصفيه بخل وقوامها بما تم يلقى عليه اطراف الطبخة

الطبخ بالهوى وتفرها منقذ من قتل نفاقه اجموعه على قتل حسيه
هذا باقية محملة على ذلك هو غير فيا وحينها في الصيف فها
تطلع في بكرة وتشرى العود اما السنوي فيعمل من العود ويشرب بكرة
سوسونيد وجد دقيق وسكر ابيض يوقد جلاب رقيق
فيقشره ويخلط عطفه بلع قومه وييسر ويجعل في طبخة ويعتبر اليه
وقلب عليها منقذ جلابست ولا يقرب من قومه واقدته بل يفرق
بمسد منقذ وكلما زاد وزنها زاد مسد رزها الى ان تاصد قوامه
التي تدركه وتقبلت عليها نضج خرج منقذ وفي مصر يعلون عليها
اقساما فاذا صارت رقة تجعل في انما تسمى مثل ان يكون لثمة في
الوعاء تحس ويجعلون فيها سداب كثير ربط حصر او كذا كذا النضج
في اطراف الطبخة ويخل في مكان ارضه ويغظا ينظا كبر فانها
تقاجمها منقذ فاذا انقضت ما فيها نضج وهي من الجود والخبز
ويؤنس المذربها من اجهما بالذوق في الجلاء واما الجلاء فاذا طلعت
بجره لانا رشا بهيبترا وحين يجره ويجعل فيه **سوسونيد**
المصنعة التي ذكرنا اولها وزواوية ذلك ان يرقق خلق يور ما ضيفه
يظهر نضج اقر ومنهم من يطبخه رقيق الا ذروا الدقيق الثلث الجود
زيت زادت رزها **سوسونيد اجود** يوضع من الدقيق العلاء العالي يوج
او يوقد حصيدا بلع ويرك ويردق في نضج ما يضر به
العصيدة في حفته حتى يخرج في قوامه الموقد ثم ما جدم من اطراف الطبخة

في هذا الموضع وتخليص من كبرية الطهر والمشمش في الشهر ثم اخذ برنس
صيني وقينسا لا ينيلها في نطفها فيرنا يعو وعشيرة وشدرا اسمها في
تاخذ . نصفه في البره وتقلب على حبة المنيح وتحمه بمك ماور
ويغلا ساعة ويغلا السكاج من اما اكلوا الصافي المروق وان كان
في رمضان فيجعل من كبرية اللبلب ويوكل وان كان في الاطوار فيرنا
الكلية **نوع** يوجع المشمش للوزي ينزل الماء الحلو حتى ينجع وعلو ينشع
طبع او مقلع الطلل ثم يوضع ما ورد مسك ويجعل منه المشمش وما
سجربعو وشمس يتم ستمين اكل المشمش من العشرة والاسباب
غده وان لم يكن والاشجرة الفسما ويغلي من الكاكتيس ويضع
رأس ابو عايسر ومسك وما ورد في تحطيط ثم قد كان ومن فوفا
رق وترطب ويرفع لوقت الحاجة **دوارق** يوجع زبيب حبيب
رمان وخراسان في ستر من حبه ويرق في الجوز من معه
نغصاع وفلفل وقرقة ويجعل معه فضة وزعفران ويترك في تمام
ريجان ويطيب يعو وشمس ومسك وما ورد العليات
ويقال ويرتبطه ويصنع وقت الحاجة **ملص** يخرطه من سمن وبنج
وليسر سداب ثم يضاف اليه قلب جوز وسندق ولوز وسنق
وفلفل ودار فلفل ودار صيني ومصطكا وطمسية وزيت واليولان
وخرز وكبرية وكرا وما تحصين وقوم وصال وجر فانه غايه **اخو** ابيض
قلوب جوز وقوم ودار صيني وشمس دل وطمسية واليولان **دوارق**

اسرة مسكيا من مفضل شمسة او ليمون وقليل فلفل وجام ريحان مستخرج حبيب
الزبيب ويرق تاها ويغلي على النار وتصفى اليك كبرية في
العلمين قليل الفلفل وحرك كما حسم الريجان الى حين تهبها وداون برتوب
وحبيب رمان يذوق ويغلي على النار ويصفى ويشال على النار في سدر
برام ويطبخ بقيل مسك ويترك سببا في نغصاع وشمس وريحان و
يطبخ الى ان يبقية ومن عليه اطراف طبخ فلفل وزرور وكحل
يرق الى ان يبقية عند زور لمحرك ويشال ويغلي من المسك المور
ويترك في حارة حتى يبق في الجوزة وحبيب رمان جوزي او قينان في
في اوان حنجره ومعه اوراق نغصاع مغسول تا حبه اصحى يخلط ويسقا
او قينان ما ورد بلدي وقطر ليمون في نغصاع وريحان الى الجوز يصفى
او غيبه مسك وريحان على نار لينة ويترك حتى يخلط ويرطبه عودا
سحق شيئا ليرة او يترك بعد ان يخلط او يخذ ان نغصاع حتى يخذ
جسراؤه ويجعل عليه قليل ماور ومسك ويرفع صفه الى ان يليون
او غيبه مسك او قينان في نغصاع على نار لينة ويترك كما حسم الريجان
طري الى ان يبقية برطمية ربح ودراسم اطراف طبخ ويرق دوا
خرش يوجع من نغصاع وشمس في نغصاع ليرة احماء ويرطبه مسك وشمس
حليب سدر ودار فلفل ودار صيني ودار صيني وطمسية وزيت واليولان
خان حبات على نغصاع الصفرة سداب وقليل من اطراف طبخ وشمس
عليه فان يذوق الكبا وكذلك كاللرج وبنج بلعوض يصفى القينان

بمن در هم و کجا بگنجد در هم و سک مسک شهما و بسا سه ذرا
 در هم و زرد رطل در همان و مرقه خا بدق البلیج و مخلوط او بود صغیر
 وان لم یکن اوانه بود لیون اخضرید فی المحرم و بود ما ۱۰ و کجلی فی
 البرتره و یغلا و بود ربع رطل کرباقی نصف او و قدر هندی و کجلی فی
 قش الحشره می چل فاذا اخل بکریس المید و بود السكر و الترمه به کجلا
 فی البرتره ما المحرم المذكوره و بعد بخته بار لمیسه الی ان تجلی فی
 الطایفه المذكوره و بعد بختی بدش بعضه فی بعض شتره عن النار و ناض
 یکسبه شتره من کل واحد در هم و زعفران نخل نصف در هم یعنی الطیب
 و یغلا فی البرتره علی النار و تجلی بهم برزریجان وزن ثلثه در اتم ربع
 ال وقت الی بزه و اوقه بود المیون در مان ماضی طبری و ماورد
 بلدی و ما محرم و قدر هندی مقوقه و کس صفتی خرد و جب رمان ایضا
 مدققی سیخ و کجلی سیه سکر و کجلی علی النار و کجلی باقیین نغس و کجلی
 قطع سوج و اطراف طیب و بود لیون اخضر منقح اربعه فلق و کجلی
 فلفل و اطراف طیب و بری در التراب و معتد الی ان یاخذ قوام الحرق
 و یستعمل القرفان فانه من اجودا و ید القرف و النغس کما دلت
 باقیه نغس اثری حلا **اسخ** بود البزبیه و بود صغیر حلا
 و ید علیه **اللسان** و ما الیون و بود و ما در و ما حلا
اسخ بود الزبیه نغس و اخل الحادق لیله و یصیر یصفا و یدق
 ناعما و بود العسل مع اخل اصصفا یغلا علیها تا یجیدا و یقعد و یغلا

و یضاف الیه النخاع و یسئل عن النار و یضاف الیه لافا و
 لیسئل و ینبل و قنقل و جزه طیب و فلفل و قرفه اجزا سادیه
 و خلط مع الزبیه عمدتو لعن النار و یعمل لمیسه شتره بر من سدا
 دقا قرف حاص من اجر و ما لیون بودا و قیج ربان طیب یدق
 فی ملائجه باربع اواق نغس و قافجید اشی یخلطوا و یقوا و فی
 و ردیدی و قنقل لمیسه خضره و یضاق البلیج و قینه سکر و ترغ علی النار
 و یدق حتی یخلط و یدر علی سیر من العود و القافح سحر مقدار ربع درم
 و شتره عسبه و حبه مسک و یدر کجلیان خلقت او عیدان نغس سینه
 تخد اجزاوه و یسئل دقا قرف **ترندی ثلاث**
 اواق ما ورد بلدی اربعه اواق یسئل فی العسل الیکره و
 و یضقی من یخل و یغلق قدر فی علی النار و یعمل فی الترمه علی الصفا
 و العود و العبره و الصندل المقایری و ثلاث اواق عینه کجلیان
 و یغلا علی بخار و یقعد و یكون موقدیل سکر فاذا انقعد یعمل فی قلیل اورد
 و یوضع فی برتره و یقعد و یغلا و یسئل و یكون خرد کجلی النار و یقعد
 او جام ریجان اخضر بود حاصم ریجان اخضر فی المیون اخضر من
 الیکره و یدر و یصفا و یعلق علی النار فی قدر فی رطل فی سکر
 علی قدر الی جزیه و یعمل فی العود و العبره و الصندل المقایری و یعمل
 یقل ما و الدردر و القوی و یعمل علی و یقعد علی النار و یوضع فی برتره
 و یکب و یسئل ال وقت الی جزیه اسخ بود الزبیه الاسود و یغس من

عديان ودرق سبب بعض وبتفصليته في الخيل ويعبر منه وديق في العا و
او البرق وديق فيه النضاع كما جعل الخيل على النار ووجع السبب الكرم قدر
ويعدان يطيب فخل فيه اطراف الطيب والفضل والزيج من زوال الورود
الطيب والزعفران وما الورود الثاني والصدل المغامري وفضل السمين
الزبد الخيل ووجع عليه يزداد من على النار ووجع السبب الكرم ووجع الورد
وجع وديق الخيل يوهن الازدياد بالسود وبقا الجلب ومنه وديق
ينصف على طمغخل ووجع وده وفضل وديق في جرن سنباع وجعل فاذا
مفوضه خيل وارت حتى لا يتها من الازدياد حتى في رطله فطوب
مفوضه الخيل وبقا ورقه من عديان وديق في قطر من سنف زنباع
نضاع اخضر شيئا جيدا الى ان تندي الورد وبقا ناقصا قليلا وقليل
على الخيل المصيده في الازدياد فان كان حاصلا تخليد يوجب الخيل
او وديق قدر علاج الكسان ويجعل فيه شئ من اطراف الطيب
والزنجبيل ويرفع ويستعمل بعد ستة ايام او سبعة ومن اراد ان
يجعل فيه ورق وورد يعني ان كان زمانه كما ان حشا اخضر السبب
ساقته وقياسه عليه فخل شئ من كمال ما يفرغ اراد هذا النوع لا يكون
منه ريب مدقوق اخضر يوهن طمغخل ودرقل خيل خمر عينيون طمغ
زنباع جرانه عال قطع يوق وديق وقا جده او يعلق العسل على النار وديق
نحس لجر ويطلا غلما جيدا وبقا سبب الازدياد وبقا الجلب وهو
يعني الا ان يفسره الخيل ويزيل عن النار ثم يوهن وديق وادوية الخيل

خيل وبنصف او يوقه نضاع وديق درهم عود وبقا قيقن نضاع وبقا قيقن
سداسه درهم او نوق الخيل ويجعل عليه ويطيب بها الورود وديق الباب
النضاع في الخيل على الخبز الحار اللطيفه على الخيل يوهن الخيل في نضاعا من في
وسوسه وديان وغير ذلك ثم يوق في المون رقانا عا فان قدره في
بلق موهن قطع خيل فانه يوق سرفا فاذا النضاع فاق عليه من الخيل
نشد وديق ايضا وصب عليه من الخيل يريده وصبه نضاع فانه يجسج
لك يمش من الزيد رجمه لا يفرز الكف الخيل عليه الخيل وقره واصل الخيل
شئ من زنباع مدقوق وان شئت نضاع الخيل وان اجبت نضاعه ثم يوقه
في امانه صغيرة وصب عليه من الما العجب من نضاع الخيل وبقا سبب
باليد ولا تزال تقر حتى يذهب فماذا ابيض فاعمل الخيل من الخيل
فاجعل الخيل وصب فيه القطط ما يعلوه من الزيد والورد الى النار وادوية
والخيل من الما في شئ من زنباع وسكر وغير ذلك وان اجبت ان تجسج
بعد دقة قضا وقلقه في طيفور وورد عليه رما وادوية الما
قرات حتى يظلمت فانه يخرج منه ما وسبب من اللون ثم نضاع الخيل
الاخضر من ذلك ثم الق عليه الخيل وادوية الخيل وادوية الخيل
ما يعلوه من الرجمه والزيد فانها يخرجها ان بالقرب وكثره الخيل وادوية
من الما في شئ من زنباع وسكر او ما ازمان او غير ذلك على ما تحت احمر
نضاع من الخيل وادوية الخيل وادوية الخيل وادوية الخيل
ما وديق الخيل وادوية الخيل وادوية الخيل وادوية الخيل

وضعف رطل سكر وربع رطل عسل ودرهم ونصف زنجبيل ودرهمان
وضعف بلغم صيني وربع رطل سكر حبه صفه صباح ياكل به السمك
يؤخذ الصبي الكواش والكزبرة الرطبة ومن ثلثها واما العذب
والعقد الذي يجر من الزبيب في ذلك في العذر ويجعل العذر في نور
السمك الى ان ينضج وينتفخ من حرارة النار اكثر من العذر ولا يقبل
في العذر الا قدر رطلين او اقل ثم يوزن كراويا والجدان ويزهر وفضل
ودار صيني وسداب وقطع كزبرة رطبة يجمع هذه الايام في رطلين
وتنقعها دقا وتغسلها بعشر من حوزة مع زيت ويطبخها في قدر
تؤم منه ثلثها بالعام ينظفها في قمع وتخشى حوزة قدر شمس عليها زيت
ثم تلب بعد الطبخ عليها دفعت عدة حتى تشبه حوزة ولكن في الوقت
الذي تسرع فيمن على السمك ثم تأخذ هذه الايام في الحوزة فتعلم في وقتها
والصنيف اليها خلاصا دقا وتقع بطيخ وليف سببها بلين ثم تسوي
السمك في المنور ثم يجمع ويحل في صحن ثم يصب ويكون قد عملت في
العقبة ورق سداب وفضاع وزهر والاشنة تتقوية احد
تنفع فيه السمك الطري المقلون بالجزء السحق بالبارد ويحل في صحن
ويسط فيه ويغسل بالبارد والامال والارواح ثم يقطع من ذلك الصحن
بعد ان يحام على ثم يؤخذ مثل وزن الحنظل وجوز مدقوق ويحل مع
الجزءان في رطلين ويحل في صحن خرد لا على جاري العادة ويحل في صحن
قدر سكر ترضل ثم يجمع من كراويا وفضل ويزجبل ودار صيني وسداب

مقطع وسمان تؤم واكلان الحنظل وكربرة بالبسة وكربرة طرية
مقطع ووزن السمك الطري المنوي الحامات وتغيب عليهم هذا الصبيح ثم
من الزيت وتزعل ورق السداب المقطع وتزعل حتى يأخذ الطعم ثم يقدم
يؤكل بالوقل المعشر فنولدنا بخير يوكل به السمك المقلون المار وتغيب فيه في طلب
هذا يوزن كفت زبيب مزوج اليق يتقع في مثل سمساعة ثم تقا في الحنظل
ويتم سمساعة ويحل فيه سمان تؤم سحق ونصف اليه سكر حوزة خردل
بالجزء وان خردل ثم يقا في السمك من الابدان والكزبرة البسة والادار
والاسون من كل واحد نصف درهم واكثر على قدر السمك في الحامات ثم
تغيب هذه الايام مع الالاميا والمطبوخة وثنى من الزيت في منيته
من باب الغا ويضاف اليها رطل السحاح والكزبرة الرطبة
فاذا انكح صفة على السمك وكرتس ودفنم الحنظل في صحن العسل
والكزبرة ودار صيني والقنصل والكاراويا والزهر من كل واحد اربعة
ترق الحنظل ويحل في صحن خردل وجوز مدقوق وثنى من طر فدا كراويا
ويجب زمان ويحل مع ذلك من الايام في رطلين في قدر الحامات ويحل
على الارباع المستطعم من سطله حدور وعليها ناك الاضواء صب
عليها الصبيح ويزك حتى باخذ طعمه ويقطع عليه صبيح فذقته وشي من اوت
لو حن قطع ويمن مخلوق قد شقن لطاقا ويسط تحته رجان اعني تحت الصحن
آخر يتا دم عسل المايدة وسبب الطعام يرضف ويرف الرياح ويقطع
البلغم يوض من الجزء المعشر او قبان يسوي في الحوزة ويريب برغوة الخردل

المتخخ المطيب بالخل والعسل طباب الخبز ويجعل برزخا مع وجع
في زبدية ويقطع على وجه ورق السداب ويقطع عليه زيت ويجعل
عليه لمر الملح ويؤخذ صلبا مع آخر روض الزوال المول في ابيض صارة
زيت مدقوق مصفاة وسن بوزم مدقوق ثم يجعل فيه رجز وخبز لينا
وجروب وكون وكزبرة يابس وشمع من الزيتون ثم يخلط ويصعب على
سكس بارغم يقطع على ذلك السداب الطوي والكل في صحن ياطه صلبا
آخر السداب يقطع على شمس وكرفس وسداب وزقزوق وفضف وفضف وفضف
وكراوية ودارسيني وزيت وطع صلبا مع كبره السداب اذا اكل
سندب وفضف وقره وجزوب ومسطح كل واحد وزن درهم
يشوي بالبخير ويطاب بخل ومرى حتى يتساوين ويؤكل بالسكلا على اخص
بهظم السكس يزيد في الباه ويزال الكما يوزن رجز ودارسيني ودهن
التخراة ومحروب من كل واحد درهم ويطبخ المتخخ في ربهان
يسخن بالبخير ويطاب بالمرى وما البصل ويصطنع به اخص من
من اخص اللبنة جزايس وكزبرة يابس وزعفران وكراوية من كل واحد
درهم يسخن بالبخير ويذاب في الكسرة فارويصطنع به اخص من
الشمع يوزن في سنب وقرنفل وجزيب ودارسيني وفضف وكراوية وكزبرة
وكون يدق ويخلط ويدخل في مثل مرى ويصنع بصفته في الكسرة
الطويات والبراج البارودة وارباع المقاسل وابتها الماضن بوزن
خودل شاي جبرطل يدق ويخلط في مثل رجب اسود في شمع ويدق

يدق ثم يصيب عليه ربع فقط صل مادق جيد ثم يات الرباب انا
دهة ويصفى ويؤخذ ثم يصيب على الخودل كبره سامة على كل واحد درهمين رجز
ويطفا فيه وان احببت ان يطيبه راجح فاجعل فيه نصف درهمين رجز
يوزن في خول وشي من فضف فا وخبلا قيدا ويطفا عليها ما يطفا به رجز كما يصح
ثم يوزن بصره فان ويطفا سامة طويل في صلب طع ولوز مسوق فا اذا سبه
تؤكل وتعمل **آخر اللحم والفو** ناهض من الخودل ارددت في طي عليه من الما
ما يوزن ثم يحمى ما ه واهل غلات شات ثم في نصفه وشمع رجز
يخلى في لابتني منبش شي من الرخوة والق على طيل طع ونصف المصف الكسرة
فاذا اجفت وقد حشيتشفت ولابقا فيه تزاوة ثم القه في الرخوة التي في رجزها
ويجسبها حتى يتفكك ثم يحفظه فاذا اجفت فارفعه فاذا اردت ان يطبخ
منه شاي الق عليه نقل والسكرو بجزو المدقوق فاذا استدلها منه واطيبه وبنه
آخر يوزن الخودل في قناحا ويخلط في خراي ثم يحمى في حنفة ويكون عليه
بابسا ويليش بعد ذلك قليلا ثم ينش عليه ما عا راقم ذلك بالاحنة والكاشية
حتى يرفع له رخوة منها الصابون ثم اطبخ فيه قليل الملح الا ان القليل ثم
يجعل عليه ما اذا بارد ويكون البدر في جوف الحنفة من وعلما قليلا قليلا
وما يصيب عليه ويكون باردا حنفا ثم يوزن في حنفة سامة قناحة في وضع
لنقاعات لما عليها قليلا حتى يمكن ثم يوزن فوق الما اربعة رجز
يخلى مثل البرد فان اردت جعل فيه سكر او زهبا او حنفا فاعمل **الباب**
عشرة الفصيات فوهل تقوم القه وشمع ما يبر او تقوم عليه سكر

الفتاح والسداب ويدق في البرن الى ان يصير كالمه اسم ثم يغير مائه
ثم تحضل الكرنبة والكراويا ويحضر قلب البندق ويدق له ويسحق الى
الطيب مع القويحة والزيكس وزر اللورد ثم خلط الطيب بالزيت الطيب
ويضاف اليه الصلص لبس من ماء البيرن وخل الزعفران الطيب بالزيت
وبعد ه قلب البندق وبعده الكرنبة والكراويا وبعد ذلك تدق السداب
وتخل ويضاف اليه ايجاج البقل الذي دقتة والسداب والنعنع
وان كان ناقص فموضد ه خل وعاصه وزيت عا قدر ما ينال عا
اللقية وينال في وعاء هون وتخشه ز عا عطابا يخرق من فوقه بعد
بالزيت الطيب **صلص محرم** يوشد ما حرم ويدق قلب
البندق في قانا عا وقوم وكربة بالبسة وقلع وقلع شير وسداب
ويشفاها ما حرم قنبلان ويدق في شجره قوام الصلص **آؤ** يوشد
ما حرم ايجاج حرم فيس برط ويدق قلب جوز عا ويجعل في اراز
حارة ونوم **صلص مح** يوشد بعد ونس وسداب والطرفون والكرفن
والنعنع يفسرم ويدق ناعا عا جزن مثل الماس ثم يغير من مائه
عشر ايجاد ثم يوشد مائه الذي يفسر من قنبل عليه الملط ثم يوشد
ايجاج حرم قلبه ويخرج من شجرة ويدق قانا عا حرم يوشد ه منه يوشد
له شئ من كراويا تدق قانا عا ويرى عليه اطراف الطيب المدقوق ويحبل
بزيت وطيبه شجر الكيفه فان كان ازك في استعماله فان كان البدي
فكاستعمل في وان اشتبهت ان يصفى عليه حلا افضل والا يعل في زبريد

وزن درهمين طح ويصير على البيرن حتى لا يخرزوان كان ليام الكباد
تقصر كما داس البيرن وتغنيصه على الكراويا وترى البندق ونس
ايجاج حرم وكريه وزده على سيرا وزينا وان كان ليام يوشد من
الراية واربع عليه وحركه بحركها جيدا او شبيهه في قطر امرا و برنيه و اجنته
بالزيت الطيب و غطبه لوقت الحاجة **صلص مح** يوشد بسب
ذراية يعل من جرد ويخرج الحنق ويحضر قلب اللوز والبندق والنعنع
ويدق في البندق فيس من الماء ونس في شجره ونس من ماء ذلك المصنف
بالزيت ثم يوشد اطراف الطيب كما يوصي في جرون الغفاني الحنق
كما يصح الفلفل ويرى عليه ويوشد شئ من شجرة العطار تدق وتخل
ويوشد عليه ويقل شئ من زعفران بمسك وما ورد ويجعل عليه حرك
بحركها جيدا ثم يوشد لنا الصلص بسبته او قطر من زعفران و غيره ونوم
ساعة ثم يعل الصلص في الوعاء ويخل وينال لوقت الحاجة **صلص**
آؤ خاص يوشد قلب اللوز المسحوق ويخرج من شجرة ويوشد على الجرد
يرس كالبيرن والكرنبة الى ان يبقى كالمه اسم ويوشد عليه الزعفران المصطنع
جوزة الطيب ايضا مسطحة ويوشد في البرن حذر جده حذر بناتش
المه اسم فان كان هذا الصلص للجرام فيضف اليه من السكر ما يحلوا ذلك
ايجاج حرم فيضف اليه النوم اجريت بالزيت **الصلص الحار** يوشد قلب
الانجوشة مغللة في ماء حلو ويوشد منها جسر زويدق في جسر ان الغفاني
ويوشد وزر البندق ونس وشجره بجان زبريد مثل ذلك ويحيط او يوشد

عليه انذار لا تسحق ويصير عليه لميون اخضر كفايتهم ولو عاين في
قنطرة زجاج وتحم الزيت الطيب وتكون كل شئ من زجاج لابة واسر
ويطير عليهم يوم استعماله في الحان وزيجيل وقرنفل وقلع الطيب طير ومن
الكاس من يستعملها فاذا **صلص من دلائها المودة مقولها معين**
الدم منقطع البهيم اللانج من المعدة مطقة طية الدم وواجر كس انقلبا
مقطع النقطه قاطع لما يتولد من السوداء ويصل اليه كمنه ويحسن اللون في
ريجان تريخ يصف رطل وورق عنبه وشق تقاسم جيد ان رطل يدق
كل شئ بماء في جرن حديد من خشب ثم يوزن الحنجرة في النقطه ويضاف
اليه من المذارق بقدر **ينفع** في عوم عليه الميون اخضر حسته
ارطال ثم تخلط بالحنج سلا جيدا ويوضع في اناء مدهون المسق عمل
مع الطعام ويضاف له ايضا نصف رطل خيرة ورد وشقال اخضر
فوناف **خ** سماق وكبره ياسنة وكراوية وبندي مقصقل
وقرفه لث وزعتر وزيت طيب ومجننة وبقدر وشق فيهم وليمون
وزرور ودا وقلع في رطل ودا وبندي وقلع سداسا طرا
طيب في ق الحنجرة ويحلبوا بالزيت الطيب والليمون ويحرق ولو كل **صلص**
يوكل بالسكر النقي المني وهو من الزبيب الطيب طل والوز
المسوط طلع فما ان يربحها ثم يوش من الجوز الكاوي المطون فما
اداق يرس الجوزان نصف رطل شحدر سا جيدا ثم يلقا على قنفل وكراويا
وزعتر وزعفران فاذا يما يته ثم يلقا عليه من السندق الحصى ثلاث اواق

ادواق وقلعها بجزء كذلك مبدق الجميع ثم يضاف الاول و
يضاف اليه رطل من خشب ثم يلقا عليه لان يربح له قوام الخيش في حصة
درهم زعفران وزنجبل وقرنفل وقلع وخرنجان وسينبل طيب من كل
واحد درهم سحج الجبس ويضاف اليه الصلص من قنطرة نفاغ وعو وسدا
وثلاث اواق عسل من مبدى وبندي وبندي وبندي وبندي وبندي وبندي
ل حولا من القنصل حولا فاذا تم يوش لور من سوط لاق مع الجوز الحنجرة
ثامنا ويرق الزوم الكرس ثم يلقا عليه من الحنجرة الطيبه طية ثم يوضع
على النار الال ينضج الحنجرة منقصة عليه من الميون خذ الكفاية ويقطع عليه
من الميون املا ويرق ويوكل بالسكر **قنفل** قد غرول رطلين قطاره
ونصف رطل من ثلاث اواق زبيب وقلعها وقلعها
واذ في اطرافها يلقا نصف شقال زعفران درهم وشق كما هو في الجوز الال
ويشق في جرن من الخيش الما عينا باسما ثم يلقا على الماسا حده وهو من الميون حصة
ثم يوشه ويحلى به كسبة اقام ثم يوش عليه من كل شئ حصة الجوز
كما في الطرية ثم يصفى من الخبال ويترك في نفسه ثم يوشه يلقا من كل شئ حصة
عليه فاذا صفت جعلت عليه مقطارة وهو كمنه يوكل بالسكر النقي ثم يربح
عليه العناب ويوكل من الزبيب ويوكل من سوط اللوز وقلعها وقلعها
منقطين وتخلط وترق اطراف الطيب وتخلط وتضرب بالحنج ونوتور في
قطرنا وبندي ثم يلقا اليه من الميون في جردان بندي كما ونقطه عليه
نقشها ونقشها الى ان يبيض ثم تسبره ووجعل فاذا غرول زعفران وتخلطه

ثم يجعل على السمك فانه غايه لوقه يوضد بعد ذلك تحتها ويتركه
ما دونه وبقوم له شمس من سداب وبقوم ثم يخلط بالبقه ونس ويجعل
الكزبرة والكرابيا وقلب جوز والسيدق واللوز فيسحقها ويصير بزقرا
ثم يقبل الطيبه بالبلون والخل ويشترط على الخل والزيت الطيب
وتخليل من الخمر وان شئ من النور المصلوق القسط ويخلط الجوارح
بعدهم جرحا واللوز منصف على وجهه اذا صعبت ويجعل عليه
السماق واطراف الطيب والزيت الطيب والنعنع وذر الورد
ويخلط جيدا ويغلى في وعاء هون او زجاج ثم يغمس بالزيت الطيب
وايشال الوقت الحار واذا اجتمعت في الصحن جعل وجهه كذبت المستن الكبر
مزر الورد واللوز المصنوع ويزاد من الزيت الطيب ويغمس
بلاش مما جرح كان تقسم وترق السداب والنعنع بعينه فومسه
وان خسر السداب بلانم كان احسن ويندق المحض يدق
لوز مسهوط وكزبرة محصه وكراويا وقليل كزبرة ونسبه قيقق
والزيت والطيبه والبلون الا لا يخلطها معها بل يوصفها عليه ويحبل
وايشال **لقه** يوضع جوارح يقبل من سداب ونسبه يخلطوا او يوزوا
ويذوقا ناعما ويكملوا في زبد يبرغم يوصفها عليه بقدر الحسب وشمس الكزبرة
وكراويا ونسبه من قيقق وقليل من كزبرة وقرظ وذر الورد والكرابيا
طيبه يدق المصنوع ناعما ويوصفها على جوارح او يدق ناعما ويخلط وانشال
في وعاء ويصير اللوز الا لا يخلطها معها بل يوصفها على السماق

قاع السماق المرفوق المصلوق او يذوقه بالبلون ويوصفها بالزيت
الطيبه كفا سببه ويزيل عليه الطيبه الجوارح ويخلط بالبلون ويجعل وانشال في
وعاء هون وان شئت تجعل قيقق مفسوقه مرفوقه مرفوقه ويزيل
ويشال في زيت فانه طيبه ويغلى في زجاج الباب المصابح حقيقين
وهما يصنع من الاليان من الكراويا والجلجوج واللبان
بالزيت والبلون وبعينه ذلك كفا سببه ليدخل في وعاء نجيب
اذا يريد فكل كزبرة او يوصفها في جرحه حرة عند مرده مطلق بوز والنعنع
الا لا يخلطها مع سداب المستنوع ووصفها وكراويا على كراويا ونسبه
يغلى في لوز او كراويا بعضه على الحار هو حار والورد من الورد
ويوصفها في بلون المستنوع في طيبه ويكره في وعاء قيقق ونسبه
ثم يخلطها ايضا فاذا اجتمعت كالعضن فمرفوق العضن والنعنع
بلين حليب باذوا ويطبخها بها يكون قد جعلت في الوعاء قليل من الزيت
الطيبه ثم يزل في الشمس ثلاثة ايام فاذا كان البوم الرابع انقشها للباب
الحليب حتى يعبرم فيسحقه العود فلما يعبرم فيسحقه العود فلما يعبرم
الشمس واذا اجتمعت في الورد اعلى سداب فانه ناعما كفا سببه
يوصفها في زيت طيبه زوقه ثم يذوقه سدابا حقيقا ثم يخلطه بالصليق
فقتنه فاذا اجتمعت كزبرة ونسبه ثم اقلبه حبه ان لم يرد لك الطيبه
جربها فاذا اظلمت فاعزل من الدقيق واحتره والكزبرة ناعما حبه
الرضق يوصفها في سداب او يوصفها في سداب او يوصفها في سداب

الباب السابع

واما انا فلو خرجت اكل لا خرجت اكل باللب وهو عندي اطيب وصفته
ذلك لما عت من اصدقاي فاستطابوه ولم يكمل لي كسب طيبه فقط
منفعة وزيل ضرره ومن فاق ان ياكل الرزق وحده ليلما يحل في عده
فلبا حلا طيبا شربه يسكن بهن من حسا او يحس من جلا او كثر ايتين ورتب
من ياكل الرزق باللابيه المشكبه واكثره فوجدت طيبا مع القبر ليس
الذي يعمل به مشق هذا بل من اللين فيجى مضمخ حرسه هذه بل صله في الرضا
لايام الاكثريه يصلح منه الزبد والسجسبر وهو مثل دم طيب وصفته
ان يوضع اللين المحض في عقه وون عقه لا فقط فم سببه ووجعل في
رتاق او رتق جازيشن ويستعمل سنكهما عمل الاضطرار وهذا عمله
البي هو يصلح للربوبين واصحاب البلغم وهو من الاعذبة التي تطلب
انجز وهو مقدم في البوار والانه يولد الكودا وعلم ان يوضع في
الجزل العنق من صمغ القيقص صفارا ويسنر عليه ليل يطهر ليل ويملكه
باليد حتى يخرج ما يتروصب على الساق فيضل ما باره ويصفى عنه ما وترك
على شئ من حنك ثم يطبخ في برار ومخلوطه ناعما ويكون الرار حار يصب
عليه ريب اما وينزل ورتاق قلع ورقه الجزل صفارا ويطبخ فيه
يزمغ وكليكون ايضا طيب استاخره من الكفرس وورق
السفنا فيقطع صفارا ويترك باليد فيمقا في التراب ويدرب في وزن
درهين جزل اخضر يوضع في قلوب الطرخون وقلوب السفنا وقلوب
الانزنجرف فيقطع صفارا وينزل في الرار ويجعل في برنيه ويصب عليه زيتا

ربت وقيل على مسوق ويسترك ثلثه ايام ولتوب وعليه
ربت فانه طيب اللب اللب اعدا رطيبه كمال الكاس ليد و ا
عذا صالحا فاعلا صلب الصفرا والاضحقات ويلين الطبيعة
وكثيره من الناس ما يكونه بالتر ومن الناس من ياكل وحده صفه عكله
يوضع من اللين الحليب بزبد ومن لبيا الغم اذا بهي وضعت بعد ثلثه
م يستروا مخط الكلى ويجعل في قدر برام او في روجل على نار هاديه او في
حار ليلته فاذا كان من العده فدهجى واطح وجره فدهجى وقربه وكلسا
نقص اللب او اذا في اللين كان اطيب واعذب ورايت من يجعل اللب
الربوب واللين النصف والربوب طيبا واذا كثر اللب يذهب اللين ويصلب
يبيض للجزل طيبه لانه لا يذوقه من يوضع ليل طيب ومخلوطه
كذلك يفاض اربوب صفات ويضرب به جدي في قدر فخار ورتق
سنة به في منقعه ولكن يسر في بيضه واحدة فانه ينجى ما عده ر
جوز نظيفه وضعا على النار ولتقب فيها من اللين الحليب ما يثبت وانه
قد يكون في حليب فينفض ال جانبك وتره تحت العذبة
فاذا رعت العذر باللبا وارتفع له زيد فخذ بيده قليلا فيلسن ذلك
اللين الرايت فارشته عليه ثم دعه فاذا رقا ايضا وازيد ريش ولامر ال
تفعل ذلك ورتق في ذلك حتى يرضل ذلك اللين الرايت كلوه ليل الحليب
فاذا ادخلته من جميعه نزع تحت العذر من جسمه واذرتما حتى يبرد
ثم اخسره وهو منقوب كحل العسل او يكره وجره عمل في سويس

يوشه زعتر امديل وبقا يد في ويصير واما في العيين ترقى في فليل
 وشبهه لعل الزعتر في فليل عذرة ابطال من الاثر طين زيبه طيب
 ويحب الين اللين وان عليه مكان اجد وبنال في قدر مهران ويطبخ
 ويحرك يحو وحين كل يوم في الشمس عشرة ايام وكله شفت ترينه بلين حبيب
 ويحرك فاذا انتهى يوكل منه لانه شهي صفة فليس يوشه اللين اللين اللين
 حتى يغير رغبه في قدر صديد وكلا حتى يبرك عذرة ويوشه من اللين اللين
 كحل عشرة ابطال اضعف رطلين يافوت ويحرك بالموتة ويوظا ويخط في
 موضع داني ويجعل تحت قصبين ينزل من العشا البرة فيجوز الوش
 فيجعله في كيس فيقيد به في قصب لسانه فيوشه من اللين اللين اللين اللين
 في دعا شاري لتطيف نقل به البساسة والبازار والجار والبالا والجار
 اردت في فباية صفة زعتر من بقا الزعتر من ورقه ويوشه ويصير
 في اجود ويحرك بالملح ويكلمه سبعة ايام ويصير ويكلمه في العيين
 اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين
 ويوشه من الزعتر ويحرك ويوشه طين زعتر شام عا موش
 موش شام في قدر وفي قدر مهران ويحرك زيبه طيب في قدر
 شام في قدر في قدر من ورقه ويوشه ويحرك في جرن رخام ويكون
 قد وقت العيين ويجعلته في وعاء قريب من مهران وكلها وقت الزعتر
 يوشه طين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين
 صين شام في قدر شام في قدر مهران ويوشه طين زيبه طيب في قدر مهران

بين حليب ويحب ويخط في وعاء مهران ويخط فيه عود بين ويحرك بكرة
 وعشيرة الى ان يستوي وان يستوي وان علت عليه قليل حر وان يوشه
 اذ يوشه قوق يكون يوشه اذ يوشه الى ان يستوي ويترك من اللين
 انظر ويوشه قاعا عمل يوشه الزعتر في قدر ورقه ويوشه ويخط في
 ويوشه ويوشه زيبه طيب لكل عشرة ابطال منه رطل زيت ويوشه
 بره مهران ويوشه في قدر مهران فاذا اردت تسبيله في الزعتر
 المقشور قليل في وزيت حتى يصير الهمس وتذوق للجار زيبه طيب
الباب الثامن عشر في سائر اصناف الطبقات من اللين
والصلب وتجميل العيون والبول على سائر اصناف الطبقات من اللين
سد اللين باللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين اللين
 علوة حلة في الال الذي تريد وتدوس بالخير والطح فيهما وتغلب به
 فوه واخذ الحردا اذ تدها وسبيلين في قدر مهران ويوشه بزيد
 وسبيل فوه ونظير راسه ولا تشبهه ولا يلبسها ويكلمه بالخير والحردا
 علوة حلة في الال الذي تريد وتدوس بالخير والطح فيهما وتغلب به
 في ذلك سيلة حتى يوشه في قدر مهران ويوشه بزيد
 ويوشه في قدر مهران وان اردت اخرجها العيون يوشه وان اردت ان
 فيه الحردا فاعمل في قدر مهران ويوشه بزيد
 نصف معلقة في قدر مهران ويوشه بزيد

بما ذكرناه اولاً احسن اللغز بوجه اللغز ويؤخذ ويؤخذ ويقطع قطعاً ونوعاً
غالباً ويؤخذ عليه ابلح ومبت في انا حتى يفسد كما ويشال بعد ذلك
ويؤخذ عليه ابلح والواجب وكذا اكل اللغز عمل الخردل اللغز
ويؤخذ يوضا لا يفسد من يدق بالمال البسج لا يفسد ويستخرج اللغز غيره
والبندي ايضا الذي جعل في الحنك يستعمل في شرب الخمر ويؤخذ
قشره ويؤخذ يوق ناعماً وكذلك الخردل يخلط بالوردان يجعل على ما اختاره
من اعمال الخملات من اللغز وعينه لغز يقيم شهراً تقطع اللغز كما
ولا يفسد كما في دست اخضري يغلب وربما اللغز ويشال اليد
على بنا رويشال من الدرس ويجعل في مصفاة ويؤخذ باليد حتى يفسد المسا
ويؤخذ عليه الخردل ابلح وهو قاز ويؤخذ عليه ابلح ويجعل كما ذكرنا
يؤكل في ايام سيرة يفسد ويؤخذ ويؤخذ بها كما ذكرنا
مؤخرة وكذلك الباذجان الذي يفسد في ايام
للشرب لما الغلي واما الذي يؤكل في يومه فطاهر ويؤخذ كما ذكرنا
صنف آخر لغز ابيض مغلي بوجه اللغز يفسد ويقطع رويشال ابلح
قد رما في فان كنت نمرده سنه تعي كما ذكرنا اولاً فان كان له في
نزد عليه ابلح يوض في ابراهيم فيؤخذ ويؤخذ من الماء وتؤخذ في
الدقوق بالمال ويؤخذ عليه ابلح فيؤخذ اطار فيؤخذ في ايام سيرة
يجعل في نفع اطار فيؤخذ عليه ابلح فيؤخذ في ايام سيرة
ورق وقلوب ومن اراد اسكر افضل ومنهم من يدع اطار فيؤخذ عليه ابلح

والسهم المفسد لغز رويشال يوض لغز صغار وكبار على قدر ما يفسد
وقد يكملها حقد رويشال ويؤخذ في اوراق ولا ورق يفسد ويؤخذ
حبه او ثمانية شقات طولاً وعرضاً ويؤخذ عليه ابلح وما ذكرنا
ويؤخذ في ايام سيرة ابلح رويشال فيؤخذ في ايام سيرة
عليه مثل غيره فيؤخذ في ايام سيرة كما في لغز اصغر قطع صغارا
وتب ابلح ابلح فيؤخذ في ايام سيرة ويؤخذ في ايام سيرة
العصوف ويؤخذ بالمال فيؤخذ في ايام سيرة ويؤخذ في ايام سيرة
نفع اوسد ابلح اطار فيؤخذ عليه ابلح ويؤخذ في ايام سيرة
اللغز صغارا ويؤخذ في ايام سيرة فاذا افسده من الصنع قلب عليه
فصله تماماً بعد اوسد ابلح ونفع اوراق فيؤخذ في ايام سيرة
يؤخذ في ايام سيرة اللغز ويؤخذ في ايام سيرة ويؤخذ في ايام سيرة
يؤخذ في ايام سيرة رويشال فيؤخذ في ايام سيرة ويؤخذ في ايام سيرة
من ايام سيرة فيؤخذ في ايام سيرة وان كان صغارا يبلح فيؤخذ في ايام سيرة
نفع اوسد ابلح اطار فيؤخذ عليه ابلح ويؤخذ في ايام سيرة
اللغز غيره صنف بوجه رويشال اللغز يقطع من وسط الغز
وترمي الورق الطوال الذي ليس فيه ورق وسطها الورق جميعاً
من الورق ويقطع طولاً ثلث اصابع والذي يكون رويشال صغارا
تترك على حالها ويؤخذ في ايام سيرة فيؤخذ في ايام سيرة ايضا والرويشال
نفع اوسد ابلح رويشال فيؤخذ في ايام سيرة ويؤخذ في ايام سيرة في ايام سيرة

وهذه ايضا لها الما وير ما فيه بحيث يزل من الما وريث الالوت
من على النار فيصفها من اها وير عليه الملح والردال في يوحى من وتر ك
حتى يسير وذا هذا الخيل ويجعل فيه برفي محض مع قوق كما ذكر اولها
جيدا وزيث طيب وكبرية باسنة محضه مدقوقة وكراديا واطراف
طيب ونوم مدقوق بسهم مشر ومند الخ ونقلب بهج على ورق
اللغف ونخال في وعاء كثر زكيت ومن اراد ان ياكل به يومه يصفه على
النار كما ذكر ومن اراد هلسه لا يجده في اها الصلي ومن اراد ان
يجلبه بباكل فعل فيجلب فيه قطعه الجوز المحمص وشه واياك كجلب
فيل قلب جوز مدقوق فانه يزرق اضل والسيد في واجد من بينه
من جهه الطلب لغف حجب رمان ويصفه في خرد فعات كجيب
لا يبقا في حب رمان شئ ويجعل في اوسكو وخال على اورد
عقد اجيد ارجل فيه نفع وسدا ب
وزجبل خشك شمس وسهم مشد الخ وقطع جرجج من فاذا عقد
يروح الترم المشر الكين قطعا ويغلي في الشبخ الى ان يترجم وير ما
عليه بعد ذلك وقطع اللغف ونقشه صفاة اورد بلكا كجلب
علا قدر ما يزيد ويجعل في حب الرمان ويغف عليه غللات فانه
من بخارها واما المولى اللغف فان اردته اصغر فاعرفها
بودان يقطع وان اردته ارق في خيال وان اردته اجف الحياه
وان اردته ابيض فيترك على الما لغف عجمي سهل اما في خيل الخ

لغت وكبرية باسنة وكرويا جزول مطون بقدر الكفاية يصفى اللغف
في سبر ووضعت اليه كبرية المدقوقة بقدر الكفاية اشرفه وجرط
قدرا القول ونعله في ما يوحى بين ونخال في صبر حيد او قوقه في اكل الحنجر
وعلى الخ واطراف الطيب والنغف ونخال اللغف ابيض
بجهد في يوحى دقيق الشيرين بخير واما كمن وسبر في وخلي في كمن
جيد فاذا اكله حله يصفها بما سخن قد سبق فيه اللغف ونخال
ناحية من ورق ويصفها اولا بحيث يبقا رقيقا فيضرب وير ما فيه اللغف
المقطع المصلين ويوقد ما فيه بكل به الحيرة واللغف يدرد عليه الحنجره ون
ويستعمل في جبرد كبرية في امر قذ الحيرة وكثر نفاحه وسدا بجد ا
وورق النارنج واطراف الطيب ويذره في الحيرة التي فيها اللغف في
مكان اقل وخال مسنه وكامل السخار ليد الطعم يوقد في صغار اللغف
بقدره وقرانها في اوقد عليه في سخن اما جيدا
والله اعلم العليان ثم يستعمل في صب عليه ما باردا فيزد ويجعل في ون
ويوقد وطين ويصفه بخره عين في نخل الما البار الذي يرد به اللغف
ويعلق على اللغف في يوقد وان اعوره من ستمه صب عليه ما باردا
من ما لا يمتول به ويوقد نصف ثمن قوق جزول في حليب في اها حتى يخرج
قوته فيلقا عليه ويملك باليد حتى يخلط ويرد اعلاه اقله ويترك الى
ان يصح طعمه ويستعمل في افسه في يوقد ويغلا ما يوحى ويخرج وفيه
بعض ملاءبه ويوقد في خرد وعمل على بعض اوسكو بزر واذ جزول

سحق و يجعل في براريل ملونه برتقالية بوزن ثمانية
وزغوان ويكزن في حوض من البراني وليس له زوسها ان
يعلق الصنعة باللفت ويأخذ الطعم ويستعمل بالورد احسن
بفتحة اللغز ويقطع صغارا وكبارا ويصلق بحيث يفي غلوتين يخرج
في مائة مرة ويشيل بالورد والورد ويجعل في حوض طرية
سدايب ويؤخذ خمرة فامضة لما جنته ايام تخل بما حار وتخلصها
حتى يتركها ويصفى بالورد ايضا على اللغز ايام احسن
يقشره ويقطع ويبرد عليه يدوي من اطرافه الطرية والقابلي
والدارصيني ومصطكا سحقا في فركت باليد في حوض في حوض
زجاج ثم يصب عليه غره من الحلي الجيد ومن اذوا وان
لد عمل الفل ويصفى بالزغوان القليل يجمع في حوض من السلق
بضعة سلقه ويجعل في حوض من السلق احسن ويترك في حوض
ومصطكا بالستة وزيت طيب وكر اويا احسن يوجد لفت اسبق
ويشتف من اما وكر بالزغوان عسرة كاجيد اضني يرسل في حوض ثم
يؤخذ لداكروخل الخ والعال والزغوان الثور فيلقا عليه ويترك
ايام فانه يجي كقول الذهب لفت احسن خمرة يتبعها من اللغز
المشقة المقطع طول الا وبرد ورا في ما وثلثة ايام ثم يغسل ويصفى
سودا يورين ثم يوجد اربعة ارطال خمرة دراب بالماتح بصير فيقا
جيدا وترك حتى يترك لفت هذا في حوض من اللغز من اما ويعلق

ويعلق عليه من صافي الزغوانة او اوقية سحق مغسول في الماء
والسبب والنفق وبسبب زوال الورد ويستعمل ايام ويترك السداب
والنفق وبسبب زوال الورد ويستعمل ايام ويترك السداب والنفق
الاول خميرة ونحوه ولخمرة وترك بسكرا وعسل كلما ارادتنا وليترك
الوعا فانه غاية صفة الزغوان للكلبس يؤخذ الزغوان اربعة ارطال
من العايات تنقل الى الكواكب ويعل فيها ويؤخذ الكحل يطبق ويثبت الى
العدثم يؤخذ الفل من حوض في حوض ويجعل على كل يد من الزغوان
او في حوض او في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض
من اما ما يفسد الزغوان ويطلق في حوض من حوض ويعلق عليه
الكحل الكحل ويعلق اما حتى ينقص الثلث فاذا انقضى الثلث انزل الى النار
في حوض من حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض
من الماء الزغوان في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض
مما كان من الورد في الاخرة وينقل بحيث لا يصعد الزغوان الى اعلا الماء
في حوض ويعلق الى الاغصان ايام ثم يؤخذ منه زغوانه ويترك فان وجدت
نواحيها في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض
حتى ينظف ثم يرفع الى حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض
نحوه منه زغوانه ويترك فان وجدت نواحيها قد اسودت وعلاها
في حوض الزغوان ويؤخذ منه اربعة ارطال خمرة في حوض في حوض في حوض
في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض في حوض

ويؤكل من شيق احسن كل بوصه الزيتون الجيد الماضون بصير
قيد الزيت السالم من الغرائب والحذر خمس بركه انا مدة يومين او
عليه من اما ما يفرغ ثم يخرج من الماء ويخط عليه ما اخرج وكل كل
مد زيتون او قستين بالمشق وكل بقا في الكلس المصين بطيب يرفع
وايضا و بركه في ما دمج ويؤكل من ثمنه بركه بركه كل زيتون او
كلس ودرما و سترال يحفظ الكلس والراما و يجمع بالمالا ان يصير العذرة
ويخط على الزيتون و بركه و يطبخ على وجه الزيتون من الراما و الكلس
ويسترك في الوعاثا ثلث ايام وبعد ذلك يكرهه ثلث ايام كانت الفواه
قد اسودت فيقل الماء ويغسل ويرفع في اما واكله فاذا اردت
رفعته منه واكلت صنف اخضر بوصه الزيتون الانقر الما
من الخلد السلب يحفظه وعا و يصيب عليه من الملح واما و بركه
اسودعا ثم يغسل بالراما و يطبخ عليه بحسب الحاجة حتى يجف
كالطين و بركه مقدار شبرا واكثر ويغسل ويؤكل عمل شيق اسبق
بوصه زيتون بدوي اسود سمن نوا و بوصه سمن مظلم
و بركه عود قاقولي و قشر جوز اليوسن فاذا افسد حقه من المظلم بركه
كسيرة بابية وبقدوش عجرون وزيت طيب و غلب عجرون محمض
وقطع من الليمون املح العصار و يشال في انما بتر تطيف صنف سمن
منه بوصه الزيتون سمن نوا و يدق له عجرون محمض و كل الليمون
ويغسل بها اطراف الطيب و يطبخ و ليون مالم مقطوع وبقدوش محمض

تحمسه طونغا و سداب و جبل به بحيث يقال على الحسب و يجعل
على الكبرية والكراوية والبيفيل من بوصه الزيتون
امشوي سمن نوا ثم يوق له النور بقدر ما يظلم منه طعم ثم يشق
بجوزال الممن الريح يدق ناعا ويؤك بها كوا صبه الى ان يخالط
ويعد الى الشيق الطوي الحبيد فيقلب عليه من حمره و اصالي و عا و
فسر كرم فطر اللوز ويصبح الوانا ويزين به و بدر عليه ثلث سمن و
سماق و زهر و نغاح و يكرس في بركه او باطية و كز شير به فهو نهاره في
الطيبه شيق مظلم مظلم بوصه الزيتون بوصه نوا و يؤطف
عصره ويغير عليه بها مظلم بوصه عجرون احمدا و بوصه كراوية وكسوة
عجرون بغير راي بوصه اطراف الطيب و قلبي بوصه عجرون عجرون عجرون
بوصه سمن نوا بوصه الزيتون الطيب بوصه احسن
تنبيل الطيب بوصه الزيتون الاسود بوصه عجرون عجرون عجرون
خشب لافي اون دخان عجرون يدق له سماق و يغسل ثم بوصه الزيتون املح
نقطه صغارا يدق له الزيتون املح عجرون عجرون عجرون
و كل كشيت عجرون التي ذكر نا كان اجود الاشماق يكون فيللا حما
من الزوم بها اصبت بوصه عجرون عجرون عجرون عجرون عجرون
اخضر فقط صغارا املح العجرون وار فقط لما ذقت بها بوصه شيق نوا
اخضر الطيب بوصه الزيتون الاسود بوصه عجرون عجرون عجرون
تلب عجرون بندق عجرون عجرون عجرون عجرون عجرون عجرون

وتدقها وتقطع المرلين الكمال قطعاً صغيراً ذائلاً للشيخ والزيوت
المعدول فقل عليه وتخلط بعضه في بعض وترفع الا وقت الحاجة
صفت اخشاب مطبوخة هي لذية بهضم الطعام والطيب
المقتضى بوجوه الزيتون العنقوي العليق الموشح وينقع في ماء
كأن ينو في نصفين ثم يبل فيه ذلك بالماء البارد ويصر اليه حتى لا يبقى
الحماسي ويجعل في وعاء ويقلب عليه بالوعاء ويعطى ثم يغير الى ابريق
تروق الزيتون فيجده بالسلوة فيعصر ايضا بين اليدين عصاراً جيداً
الى ان يبقى كالشبه ولا ينافيه ما يجعله في الماء ويجعل عليه من ثقله
وتستعمل فيه ثم ينثره على سيقان او مما اردت الهز بالموى ويحبس
والكيرة والكرابا واللبس يدق المذكورين ويخلطها جميعاً ثم
ترنفل وزهر ترنفل وقلع وقرفة وسنبل وتسل وجوزة طيب
ونال سبابه تدق الطيب وتخلط وتسل الزيتون او نال بالكلية والكرابا
المدقوقين ثم ينثر على البندق وتسله ثانياً ثم تأخذ الطيب وتخلطها
في طين او اوانا واسع وتخلطها اوقب ونصف ما ورد شاع طيب
وذئب الطيب ثم تأخذ نخل البحر الصافي الا بقدر فيقطر على الطيب
وما الورود وتخلطها الى ان يبقى اجسداً واحداً وتعلم ان كفا الزيتون
ثم تقسم له المدايب والبقدونس والشعيران فما عرفت كما تعلم
ان الكفايت ويكونوا اجزاء متساوية وترمى عليه وترمي في وعاء ذلك
الطيب الذي ذكرنا اولاً وتحمسه كمدك حتى يخلط ويصير كفايت

كفايت من الزيت الطيب الذي يمرض منه وان كان معنو لا
كان احسن وتحمسه كمدك حتى يخلط بالزيتون الذي علمت اولاً
ويجعل على هذا المراج ويجعل في برسيم مدهون ويحمها بالزيت وترطبها
حسرة قوتيل لوقت الحاجة اخس الشيخ الزيتون يدق ككرز
وكراوية حمضين وتسله ثم يخلط قلب جوز نصف تخميص ويدق
ويترك على ما للعيون ويرسبه برنجران وكذلك الثوم بعشره ويرسبه
بالزيت والليون الكمال ينسج حب منه ويدق في بالسين حتى يكون
كالرسم ويجعل عليه قدي لفلل وقرقره قوتيل ويجعل عليه الزيتون
فليس كساب والبندرين ونفسه وذئب طيب ويطبخ قدر الكفايت
وتسل الطيب جيداً وتحمسه ليله ويؤكل منه ويعاير السكر انا
في يدق العسل بوجوه الزيتون هذا اذا كان الاسود والاخر وهو
احمر والبنجر في مرضه ويجعل عليه كفايت من الملح ويقلب كل يوم الى ان
تزدول دارته وان ارغابا يكب عنه ثم يخلط على سبب منبك حتى يثخن
ثم يدق الثوم المقشر والزيتون المقارب الكفايت ويؤخذ منه درهم
ويقطع من جزفها لهما وقطعة منقوشة في شرج وقلع من لواء ثم يجعل
البرسيم نارا ويدور بهاب الكافون ويجعل الطيب الذي فيه
الزيتون فزقه ويغسله بين كحيت بمق حدة البنجر ويترك على ابريق
كما علمت في اولنا وتخلط الثوم والزهر امد قوتيل وشعير من قلب جوز
مرض وكفت وكفت سم حمض بنجل فليس شيخ كحيت ككون والطيب

عليه ونحوه برتبه برهذ الهور وكن فيها وتغظا وستره كاليما حتى تنكسر
خسدة التورم وتقبل البصل يرض البصل اليه السلام والعقد بعد
يقا ويظف ويجعل عليه اخل اجدق الى ان يدرك ومن الناس
من يظف به انما واليخ حتى يتم مدة ثم يظف بالماء ويظف حتى ماؤه يذهب
جعل في اخل آخر وهو عليل الا قامه روض البصل الكيا العيش ويضع
صليا بحيث لا يمتلا بعضه بعضا ويظف عليه ككثيره وما يوا واليخ
ثم يعبر من انما ويحك الصليب فلو التعلق وكرفس ويقد ورسد آس
وكزبرة مخضه قد فر وراويد ويجا في قطره ويصب عليه صاف يرض
ويخل اليما ويوكل اخل يقطع البصل قطعا كبيرا ويضرب بالماء
ويقلب عليه ككثيره وما الليمون والزيت والبقدونس المطرط
والسمن والكزبرة والكرابا واطراف الطيب ويوكل حب لوز
اخضر يقويه سنه لا يغير روض البصل الصغار فيفسده ويجعل
زوا ويقلب عليه ما يطوي في تلك مدة عشرين يوما ويركضه
انما ويحط عليه فلما دق كل يوم شربه مرات ثم يصفا من اخل الذي
عليه ثم يظف عليه اليما من اخل المادق ما يخره في الخزانة ويشال فاذا
وضع في السكر وان انفس ويحل في الكاج فوطيب لده البصل
يروض البصل النظيف المدور الذي ليس عليه عفن فيلبي بربسته
يريب عليه اخل عرقه ثم يقطبه برود عرض اوله في يمسح بخاره
بلات يلق ويوكل به حبه عرقا ما فاذا فرغ البصل ولدت

واحدت نعمل عشره فاطح فيه لظلا آخر وزده على ووضلا
من فذلك الا واخليل البصل في البياح بجان واحد من بل
المدور والبياح الصغار ما احييت ونشق النما وبنان وخبثه
باطراف طيب ولا تغز البصل وصفه سات بصل وسافه بجان
وانقلب عليه اخل وكل منه فوطيب بصل بجلل باسحر يوكل ناط
يروض البصل الصالح الصغار فينقا مزج ووقره النما سبت
عنه ويوكل كل عشره اطلال يصف بطل البصل في روضه كما ويجعل
ما على البصل في عشره ويجعل في خارقه ووقره يصف في يعلو ويخرج
وقره اسود في شذب بابه بانجوز اعلى البصل واهلها كل بصل سبع
ثقب او ازيد حتى يطلع اليه العيش ثم تنقا الخارقه وتجعل فيها ثقب
عليه في روضه القيقب بالخره في يغلا عليه تنيفه ويخرج من
اخل ويثقب ويوضع في برسته ويغز بالخل ويستر الكبر فاذا كان
من العفد يوكل فان ينجي ثقب كما به عتيق سنه تخليل البصل ويوا
مصر لروض البصل الرفيع اليه فيفسده في طبقات عاليه ما يخره مدة
عشره يوما حتى يتخلل ثم تنقا من عشره الزايد وما يشه ثم يجا في
انوارا ونقا اخل في كيا والعصفور يرض من انما يرضه ثم يصف
ركس انما يرضه البصل سعات اجار انما يرضه الى ان يغلا اخل في
باربع اخل في ثقب على انما يرضه كما يرضه وكبلس جرماس
ويحل في اليه سبتة ويوكل الى ان يطيب وما يرضه من اخل بعد

ذلك فانه ينجى من ذواته كقوت ثم يرضى به الجملان فيلحقين بوقته شاي
 وقيل ذنبا ورسما ثم تاحد منه عن راي جبر بغير المعسل بلها وقصد
 بزغوان ويستعمل لصل الحنجر والسكر والنقاع والطراف الطيب فنزل
 البصل في برشته او قطريه فيلحق من ذلك ال ان يكتفي وحده كقوت
 خمسة ايام ويستعمل منه في السكر وان وعينه و يوجده من ذلك البصل
 الاول ايضا فيغفر ويقطع كما ذكرنا ويضطره اجد او يوجده في اللين
 ويغسل به قليل الزنجبيل المصون ونقاع وسداب وان كان زمان
 الركبان الزوال فينقا دره ويغسل به فان لم يجد الركبان في
 حطب الزوال الذي يغسل به في ذلك في ايام اكثر من
 ويغسل به في وقت غيبه في بعض الطعام وشي من المدهه لا كل البصل
 ياكل من يوم بوجه البصل من اكله ثم يطسره في قدر صلب
 عليه غسل الكايت واما سبب ما يربط به وينقل عليه فينقله ويرفع
 ويجعل عليه مثل الحنجر ويغسل بها شيت بصل محلل طيب يرضى
 بصله فيطسره على الارض ويحفظه بين اولاده ونيفا ويجعل في
 انا ويجعل فوق العطاره في وقت اى حبه وهو يستوى في فله
 ايام وهو يوجب الحذره والاقفا واذ انقص الى كحل بزيت وعط
 نه دعا الصغره في ذلك الوعا فترطب عليه باليد والعز طبعه يطبعه
 بصل فاذا فرغ من صده صغره عليه من قبل الحنجر نيفا فان كان سبب
 الحنجر فزده ما في حنجر من الينا بقدر صلاه فان البصل ينجى

سبب نفعه فلما انا فاذا احضرت حنجر طوم الحنجر يغسل الحنجر بوجده البصل
 الصغره فينقله وينقا على حسب الين في انا ويوضع عليه ما وقيل في
 ينجى في انا مرة عشره من انا وما عن الما وفيه عليه كل يوم عشره
 مرات با نغمه ما من انا ويجعل عليه الحنجر الحنجر في انا في انا
 ما يجعل في السكر ان ينجى عمل عمل الحنجر في الطعام وهو طيب
 يرضى الحنجر الكبار الرضى فينقل الحنجر الاصل الاصل ويجعل في قارورة
 واسقه القسم ويصب عليه من الحنجر الحنجر ويطلع فيه الحنجر
 وشبهه وشي من حنجر يدق في حنجر وادق فوق هذا حنجر واره
 وزهر ويطر ولكن الا كحلان فاله يدق قبل ان يجعل فيه وكل
 فانه يجرى الطعام عمل كما يقطع الكبا وشقات ويؤخذ له الحنجر الكوا
 المحضه والسداب وزيت طيب وقطع زنجبيل صحاح وقطع قرفه حنجر
 قرفه حنجر صحاح ونسب الكبا هذه المدهه الا لا ويحطه وعا وشم
 راسه بزيت طيب وينقا ويجعل فوق العطاره قرفه حنجر في وقت
 وهو يستوى في فله ايام وهو يوجب الحذره والاقفا واذ انقص الى كحل
 بزيت وعطره وعا اصغره في ذلك الوعا فترطب عليه باليد والعز طبعه يطبعه
 يرضى الكوا في حنجر في حنجر ويوضع له سكر وقبض حنجر وينقل الحنجر
 له ورو با حنجر حنجر عليه مع الزغوان والمك وما الورود والين
 على النار في ايام من الورود وشي من النار ويحرك في ايام من الورود
 ويعقد كحل الحنجر ويحمله برشته الحنجر الحنجر الحنجر الحنجر الحنجر

ويصنع عظاماً جيداً بحيث لا يفسد منه الرابطة فانه اذا ما يكون تحليل
جواض خضر من جرجير ليوث مالم يوضع الليون قطع ويرى في الخيل وينسب
من ذلك الخيل فيرى في فصل ثارة الى ان يابس من طهر في وقت
من ذلك الخيل الثلثة ويصنع بالزغوان وما الورده ثم يوصف الليون
بجسك طيب مضمون ثم يذوق له بوزة طيب ولبس برجلين مع قليل من
تمسك وقناع ودم اسب وقليل كرايا محمقة ثم يلقى هذا الليون من
ويضاف عليه الجوارح ولو قبيح ومن لوز طيب ثم يذوقه اما بعد
وعسبر ثم يوقا ونخس لانها بجن لوز ويفضل ويشال لوقت الحارة
يقا في السكر ان تحليل الكبار يوضع بجزء الا في غير قبل ان يعقد
قلبه في شمسه شتان بحيث يقطع كيزا وينقع في ماء بارد ثم يذوق
لو ما بحيث لا يبقى معه اسود ويجعلوا فخذ ذلك برف سه ليا ويل
ويشقت وتقلب عليه الخيل الحادق ويجعل عليه الا بازر والنوم
الصالح فارح طيبا ويعمل نسبة النقا والكرفش ثم يلقى من
البلغم تحليل الكبار واسمير من كل من جوار العصور بات
بوزة الكبار المرابكي المستمى الباطح المنسج بالفضة فيوزة فتره يقطع
مشوا بجزء او فعل بالشيح حتى يبيض ثم يوصف له بعضه من كل
ناحية ولا يصف الغش الذي عليه ويجعل في انما وتقلب عليه
فلن يسمه حادق فيخيل يعمل اسك ويجعل في الخيل منسج في حتمت متوزر
بجوشن جيداً واطراف طيب وقناع والنواهي المقلد فيجعل في

في فصل وهو سخن ونحوه في حليب مريده ويشال اياماً ويوكل كما د
تعمل قطع الكبار شو اسيرم لصين المالح ويصنع بزغوان فيجعل به الكبار
ويوصف له ركبا وعسبره ويصنع ايضا مع بالزغوان والمالح ويجعل في بوزة
مد هوزة ويشفا به الكبار فيخسب راسها بزيت مد هوزة ويشفا به الكبار فيخسب
راسها بزيت طين وفضا ويشال فيجعل في حادق حادق قطع الكبار والفلدق او
يصف له المالح بالزغوان ويخص الكراويا ويذوق وتعمل مع المالح كرجل العسل
وذرا لورد ويمسك به السداب ويميل زيت طيب يشال في قطع
ويخسب الزيت الطيب لليون سكر في يصف الليون وينفاس من حسيه
ويقتل الزغوان الملك وما الورد ويصنع بالليون مشقوقة صيدلاً
ويجعل السكر تحت يدك مصحوا بالملك مجزاً فتش منه ذلك الليون وتلقى
عليه الهز المصنوع بالزغوان الجوارح والعود والعسبر ويجعل في وعاء من
ساف مسك وساف ليمون ويكون الوعاء مضمون بالعود والعسبر فاذا كان
الوعاء قابزاً لليون فيصن السكر ويجعل في زبد يرد وتقع عليه الليون وتلقى
على ذلك القطر من ال ان يعلط الليون ويسر راس القطر في تقطع
زجاج ويخسب فيليل من وفضا ويشال لوقت الحارة تحليل التماس
الاخضر ويصنع قلوب الشا الاخضر الرض من ورقه يقطع قطعاً
منسطة ويخط في وقطره وتقلب عليه من حادق فاذا في السكر
يجعل بالسكر وعل الخيل اوبال لكن احسن منه قورند قلوب العنصره
تجعل في فصل في بسنوي وذلك المزمم بسنوي كما هو مشهور رؤساً متعاراً

يرق ويصفا ويخلط بالخل ويجعل عاويج ويجعل مثل اللؤلؤ وهو قبل الدقامة
 الثالث عشر رشد ويقطع فلقاً مدورة وثقاً عليه صلته شفق بين
 حتى نزول وارتهما ويجعل من الحمار ويصفا اللبن الحامض في كير حتى يتجانس
 شديد او يجعل من الحمار والكثير فلوب قشاة ويجعل اللب في دعام بغير
 بلح وستر ك لومين ويوكل وهذا اكثر ما يتعارف ايام ويكون
 الوفا فخاراً واما الحمار فمثل فانه يتقاسم اذا احتفظ وعاؤه وعظاظه
 بما بار وتخليل الحمار يشرب من الحمار العسل ويشرب ويقطع صفاراً او يما
 قلبه ويؤخذ عسل وزنجبيل واطراف طيب ونشال طائر ويطبخ في
 ويجعل الحمار فيه ويكون منه يتقصد ويجطاطه السكر والست
 اخر منه يوشد الحمار فيخفق فيه ويقطع من الاصلم ويؤخذ له ان يجعل الحمار
 ويستخرج الحمار ويرق له الكواويح وشي من المنافع الطرى وقلبه العوز
 وقيل زعفران يفسق بالبور ودرستزل عليه الافا وى والحمار و
 مخلصه بكره درستزل الحمار فيخمسه ونشال في قطر زجاج ويقطع
 ال وقت اى بهر اخر من الحمار يرق ويقطع ويسلق في الماء نصف لفته
 ويوشد لشل ثلثا طيب ويصفا في البصل نخل شحيط واطراف
 طيب ونشال وسداب وشي من زهر زعفران وسبابه ووجوه الحمار
 يدق عليه هذه الحمار ودرستزل في حمرن الفقاغ فاذا انضخت
 اضيف ال الحمار العسل ثم يعبر حمرن الالبابى عسراً حمرن
 حتى لا يتفاسد ما به وتدوب زعفران ما ورد واسك ويقطع به الحمار

الحمار يوضع دود وخنزير به قطره ثم تستعمل المزاج في الوفا ويترك
 بهده الحمار ويحرك جيداً ويعطى ونشال البياذيجان يرقه ورق
 كبريت ونشال ويقطع ونشال ورقه وشي من القلوب ويجعل في انا
 ويدرج عليه كزبرة بلهه وكراو ما مد فوهة محصنة واطراف طيب فينقل
 وروس قوم صحاح منقشة يوشد البياذيجان ويقطع اقماعه
 وبعض اطراف الاقلاع بحيث لا يتفاسد الا بعضه فينقل البياذيجان
 صلباً وبقية ويكث في البقل والحمار ويحيط في انا ويقطع الحمار
 صنف ثلثي البياذيجان فته وزاد في الحمار زعفران وكحلل البياذيجان
 وكثير خسر والصنف ثالث البياذيجان فته ويصفا الحمار
 زبيب اسود مدقوق ويكث اطراف الطيب ويجعل في البياذيجان
 ويكن خسر يقطع البياذيجان ويقطع بالبيسج حتى يخرج من سبزل
 ويمسك حتى يسهر ووندق حمرن مان وزبيب اسود حجاباً
 ويصفا الحمار عسل البياذيجان بالخل ويجطاط قلب حمرن ولوز ووسم
 اطراف طيب ثم يحيط به برسيه ويوكل يقطع من الحمار حمرن
 بلخنج ويقطع ويحمر في الحمار فينقل الحمار في الحمار ربع
 سلعة او دونهما ثم نشال ويمسك ويصير حمرن سببده وليمسج
 زعفران وما الورق ثم يرق السكر والخل على النار ويعلى حتى يصير في
 ندام الجلاب فاذا صار كذلك ترمى فيه باقة نفاغ قبل ان يعقد
 حتى تاحضها صيتها ويرق منه قبل ان يعبر ويقطع بها ما عسرته

في القدر ثم يوضع عليه من الطيب العادة ويترك حتى يسير ويؤخذ
 له برصه مدهونه بنجر وعين ثم يحط القرح فيها وتكسب عليه
 الزنجار ويحرك وييسجج بالدها وتخم البكر والورد والحمك وتؤخذ
 لوت كاجنه وتعمل اخر منه لبرص القرح الصغار الذي ينجي في
 القرح يرمي في خل الحنظل وعانفت قطيف او قطيز زجاج ويجعه
 بالخل ويوضع على راس العظم من شفته ونفلي فو قها هي با سبعين
 او ثلثه وديشال ويعطى لوقت الى ان يصفى القبا بالخل
 برصه القبا المحموم يعل الى ان لا يتقاسم بل ويتقى في قمل
 كبركرا وعسل ويجعل منه يوزن به يدقون وكريهه بالسته ويجعل به
 زيت طيب الصنف الثاني بساق برصه القبا المحموم ينع الى
 برول طير و برصه من ماليمه يستخرج فيه الساق مدقوقا وتوم
 وكريهه بالسته وكراويا وزعفران وقطع صيد لميون بالاصغار
 يجعل على وجه الرصيت الطيب المحلل النقم بعد ال بالردت
 منه فتجعد راسه اذا فرقت ويقتا عليه من اما يافوه كيف
 بل وكفت شجر ولبد راس الانا مطين وشه كره حتى يحضن ويطيب
 طعمه وكذا كاشغل بالكرات الثاني والبصل اجرب الرصيت الاصغر
 غاريا يمسح بالان يبق في المعدة من البقع ويقع من الخواصنا
 حارة بالسته موشه ثلثه البقع من المعدة وادما ثلثه الدم وبولد
 اجرب كاجح اللين غاريا يمس روي للمعدة معطن بهول السبك

الهدن كاجح النقم جيد لمصب البلغم والكا الناقص ويدير الحماة
 كاجح المرزنجوش جيد للوجع ويرد المعدة ويقبل في الراس الذي
 ين البرد والبلغم والكواجح كلها مناسب الشى الذي
 تقوى منه ويكتسب من الاج وبعضه ثمانية النسيان حارة
 باينة مشتهر للطعام يمسجج اليه والخللات كلها تكسب من
 افضل فضل لطافة الكبر الحنظل افضل حسه من الكيوس الموجد
 للمدة دية الكبد والطحال البصل المحلل لا يسخن ولا يمسجج وتلطف
 وبعثت شهوة الحماة والفتا الحماة سردان بزهدا قويا
 وهما مع ذلك لطيفان وكل الكواجح الما والخللات خاتمة لمن يفي
 خلقه خشونة والماطر فيها خاتمة روية لمن يفتريه حكمة وحرب وسلب
 الامراض الكاينة عن احراق الدم السليم المحلل بار ولا يعثه
 لا مطلق للصفو الرصيت كعمول بالما الكاها راس مطلق البطن اذا
 قدم قبل الطعام ويعقوى في المعدة والرتون الذي يعمل الماء البارد
 اسخا كينز وتقوم به لعنم المعدة والاطلاق البطن اقل الامة
 المحلل مسجج ويعين على الرض وهو روي للعند والما لا يمسجج اكثر
 وقيل ان مداومة الحنظل بعد الطعام تظفر اللون اللينون المالح
 يوحش لميون بالان يقطع صفرا ويجعل في انا ويغمر عليه لميون اخضر و
 نار حارة يعلب عليه زيت طيب واطراف وكريهه بالسته محضه بقة
 وبقدر لسر محضه وقناه وسداسه فانه من اجود ما يكون والطيب

أحسن وزيت الليمون قشره الجاهج بحيث لا يخرج القشر الرقيق ويؤخذ
 زعفران وسكر قوب ويجعل في قشره وقلبه عليه ما ليمون غره
 ويجعل في قشره من التفت ويغم بزيت طيب آخر ويؤخذ
 كلاب وجعل وقلبه عليه زيت طيب ويجعل على الليمون المالح كسوس
الليمون كثير من الكسوس يعمل به عملاً ورفواته وما يجي على ذلك
 يرفع الليمون بحيث يما ويكسر في زبد به ويبيت ليلتين حتى يبدل
 جيداً ويعصر ما الليمون عليه بحيث يجره ويغم بزيت طيب ويشال في
 صفة شقفة عقدا لها واذا طبخت الليمون في جعل في كل وعاء يقصنه
 سداب وتكسر كل ودرت طيب وزعفران ويكون من ليمون
 طرية او مشيرة فانزج في صفة الليمون المصلع تنفق الليمون ويغمر
 بالملح وتكسر ليمون ونغمره من ما به ويخرج حب منه ويغسل في كل
 عرق زنجبل وهو قناعه وسداب وترص في وعاء على نخل وزعفران
 ونخلة بزيت طيب أحسن تنفق عليها كمشايح ويرص في قشره
 ويتخلل ويغلي ويكفي ثلاثة ايام ثم يصفى ويغلى في قشره ويشال
 يقصفه زعفران ويصفى من حبه وان عاذا ليمون فزده ثم كسبه
 في المطر كسباً جيداً ان يصفى عليه الماء ونخلة بزيت طيب وتغليبه
 وترفعه الباهب التاسع عشر في عمل البواسير ويؤخذ
 كساً حمصاً سباً يسلق حمصاً يرفق بهد في الماء ان يصير
 مثل العجين ويمنزل من بال العجوان كان ناعماً فاعا به ثم يغم

بالخل الحصيد ويغم الليمون اسامه وايضا ف المبه الوغذ والعلفان ويؤخذ
 ويغسل طلاء القدر ومنه في قناعه النعناع والسداب ويجعل على وجهه الزباد
 كساً من الزيت الطيب حمصاً كساً على الكسكس وينزل من المالح ويؤخذ
 قلوب حمر حمصاً يرفق حتى يلبس في دهنه ويغسل على الطين وقلبه عليه كساً
 زيت طيب واطراف طيب وكزبرة وكراوي ومحصين يدقون ناعماً
 سداب ونعناع وقل خسر كفا يده يفرس جيداً باليد حتى تخلط افراده
 ويجعل يقطع ليموناً بالماء يرفعا عليه ويغمر عليه باربعة ويجعل في زبد به
 ويشتره بنها بالحمص من ينسره عليه وتلصق حتى ويجعل عليه زيت ويقدم
 يقدا الحمص الكس في دهن الالبه وينزل ويعصر المصلع من ربيع
 وميلق فاذا سلق اضف سلقه سلقه في شئ يعصر جيداً ويصفى بزعفران
 والطين يغم الالبه ويرمي على الحمص ويجعل عليه سداب ونعناع وكزبرة
 وكراويا وكزبرة محصين يدقون ويقطع عليه ليموناً ناعماً ويجعل في اطراف
 الطيب ويغمره بالاطمان فاذا كسب نصفه يصفى يطبخ في قشر الليمون
 ويكون طاسمه برام ويرفع في زبد به ويغمر عليه قلوب بندق حمصاً يرفق
 ويقدم سخن في كل أحسن يزيد في الماء يرفع الحمص المصلوق كسراً يغم
 ويجعل في زبد به ويدر عليه المصوق ويكون دارميني وايضاً مسوق
 ويرب الماء والمزني وقدم وان علت عليه الكراث والنعناع والليمون
 كساً من كان اطيب حمصاً كساً يرفع الحمص الناعم يرفق صفة
 يده وترب الطين المالح المادق ويغمره ناعماً عليه ويجعل عليه ناعماً

ويدرس اللبون الاخضر واخل وقلب عليه ويدق السداب والقدر
تقطر والنفق شى جيد بحيث يصير من الخش لو استنادا وقلب عليه الزيت
الطيب واطراف الطيب وكرزبه يابس وكرزبه ودارصيني فان
زنجبل ويكون ما اللبون الكرم من اخل الذي ويرش على ويزق في سق
ومن ارا دان بعلية قلبه عمل ويجعل عليه زيت كثر وقلد ويزجج سق
و دارصيني و سداب ويقدم آخر يصليق بجني في صحن ويصب على شل
والوى وكراديا والزيت والفلفل ودارصيني و زور و احو و ريد
كل من يوصف منه وراهم نظرون ويجعل في جستره وند راسها ويحفظ
في السور في طيحا ويلقى عليه من الازقر والبراب والطيحة ومن
اليدن حمض كسا يسلق ويوضد ليعمل الطيب الانسي المصلوق
يحفظ في صفة ويقبل بالمو فزجيدا ان يرسل بعضه في بعض ثم يزل
من مغل ويرى في نفسه من ينفع به ثم يوضد اللبون المالح يعزم ريفعا
ويدق في الجون واياك ان يكون حبه شتى من حبه ثم يوضع على
هذا اللبون زيت طيب والطينه ويحرك جيدا ويزن على طيبه ليل
خل خمر واطراف طيب و سداب و نفاع و يسير يكون مدقوق في قول
ثم يركب كرايج ثم يوصف عليها ويحرك ويحفظ في الزيد و يشهد به
لزيتون الاسود واخل قلب السديق واخل اطراف الطيب في ليل
السداب والنفق آخر يوضد ليعمل المخلوق يدق ما عا و يوضد
خل وزيت طيب وطينه وقلع اطراف طيب نفاع وبقدره

و بقدر ولس و بيزر زهر و قنبل جزر و لوز و فستق و بنديق و قرقره و كراويا
و كزبرة بالية و طح و ليمون مالح و زنبون و بيط و يوكل و زكروما و بيلبا
في الجوز من عا بكمه سلقه و يوضد في سق زبت و طينه و اطراف طيب في سق نفاع
بقدر ولس ولس بيزر زهر و قلب جزر و بنديق و لوز و فستق و كزبرة يابس
و كراويا و جعثنين و ليمون مالح و زنبون و طح و حبساجه و جمن بذلك كله و يسط
و يدرد على قنبل دارصيني و يقدم حمض كسا يقطن النوى السمين على و يقطعه
رفعا من الاليد و شال على النار في مست فان ارقا و يستمر ما عليه
المريض اذا انقضى الخش تاخذه لاطراف الطيب و يقدر و ينش منه
رفعا و فشاكا و يسير يرباب و ترمي عليه هذه الجوارح و تحسره ثم يصفى
عليه ينش من كرايج و درهم من صمغ و درهم من لجان و درهم
زرف تلت نفس الغصف الواحد منه و الاخر في الشهد على و حبه
ولا تستمره على النار كشره اتم يجعل في زبد يوصف او قنبل او قنصل عليه
الجوارح في العنق و يشهد به بقول الحادة بعد تغيتها و عملها و صغر العنق في
ادانه و البقل و جرج البقل و النفاق و الدراب و الكراث و الكرفس و يقيدم
في طبقه سكره و وا قرف وان كان وقت القول الاخضر فتضعه
في الطين لاجل سحر اليدا ان قول اخضر تجسج القول من شدة
و يصليق ثم يسبره و يوضد جيدا ثم يخل الطينة بالزيت و تزل عليها من اطراف
الط و النفاق و الكراويا و ينش قنبل من قلب السديق حمض ثم يفرغ للبقدر و لس
النفق و قرقره و السداب و تزل بها كل على اقل و بعض بزعتان ثم يزل

في المراتح وينبغي ان يطيب الطعم والرائحة ومن شدة القول اليبس السلق و
الجزء من شدة ويحل عليه الكراويا والزيت الطيب وقيل
السماق والرزق فلهذا من قبل المستطرحه القبط المصلوق قطعها
ويجوز بوزن لوزب وطينة وقلب جوز وقل وجزء من الفلفل والكراوية
واطراف الطيب ثم تسهل القنطري في هذا المزيج ويغلى في الماء البارد أحسن
جزءه بوزن كباد ويا ليمون وقيل سداب وجوز بوزن قليل سداب
يقطع ويخلط في قنطري ووزن وقلب بنون يوق الحار ويحلى مع ماء لوزب
وطيخة بوزن راجا من صنف هين من سلق القنطري وقلوب ثم تضاف قلب
الجزء بوزن حتى يطيب في بوزن الكراويا والسداب والقنطري
جوز بوزن والزيت وقيل في سحن بوزن بوزن الجزر والقنطري ويغلى في
ماء عذبة ويستعمل في سحن بوزن من الالفوق ويحيط عليه الزيت الطيب
والجوز بوزن أحسن منه يعلق ويحل عليه سمان من سقوق مصفى
من جزر قنطري بوزن فلفل واطراف طيب وفلفل ووزن وسداب
ويكون وقدر السمان كبشيد آخر بوزن الطيب بوزن عليها ما ورد في
مكافئ جيداً في شرح الشرح ويؤخذ بوزن سداب وقلوب بوزن
الجزر في بوزن سداب وقلوب مطبوخة ويجعل على وجه السداب حصى
كسما بوزن سداب والروم بوزن الحصى يقرب من سمن من سحن بوزن
بوزن بوزن يسك وما ورد في بوزن من الفلفل على النار بقدر ما تحلى به
الحصى ويغلى في ان تترقى في بوزن وعزلة ويلقى عليه المسك وال...

واما ورد قبل الغديان ثم يطبخ بالخل الصالح ويحيط عليه الساب والوزب
الجزر بوزن قنطري بوزن سمن بوزن نواه وقيل سحن ووزن سمن
بوزن سحن ووزن سحن بوزن سحن واحد اسم وبقوة اعطى الحصى بوزن
بالجزر بوزن بوزن حتى يكمل الحلاوة ثم يستعمل بوزن في السحن بوزن
على وجهه فبالسحن واللوز والسكر ويشد في من الحلاوة الجزر او
العسل فلهذا من قبل سحن بوزن السمن الطيب والالوان بوزن قنطري
ويحل على طاجن بوزن بوزن سداب ووزن لوزب ووزن لوزب بوزن
الحصى بوزن عليه الكراويا والكراويا بوزن سحن بوزن بوزن سداب
ونعناع وليمونة ما اجتمع لهم سحن سحن السمن الطيب وليمونة السمن
الاخضر ويحل في باطنه قنطري اطراف طيب ووزن في السحن بوزن سحن
وقنطري السمن بوزن فيقلا اللوز من حيدانه وقلوب بوزن سحن
ونسق حتى يطبخ ويحل عليه اللبن الماض من الزم والجزر والوزب بوزن
يلين ويقلا السمن ويقلا اللوز بوزن وقلوب عليه الحلاوة السكر والعسل
علقت عرق سحن بوزن بوزن قنطري بوزن السلق بوزن السلق بوزن سداب
بوزن سحن قنطري قدر اصغ ولسلق وليمونة بوزن سحن بوزن سحن بوزن
احسن منه يلقن ويقلا الشرح ووزن سمان من سحن في باطنه بوزن
بوصفا من سحن بوزن بوزن قنطري وقلوب عليه بوزن سحن بوزن
سمن ووزن اطراف طيب ويجعل على وجهه لوزب الطيب والالوان
والسداب والوزب وان اردت بما حصرتم فان فعل المعجوس

الطبخة والشيخ الذي بهما من الطبخة جعله وجهه البقطين اللين
يحتاج الى الطبخة ولين حامض ونوم وزيت طيب وكون السمود
قبيل تقطع البقطين رقيقا ويسبق بوجع من الماء مديق الحردل ويجعل
الطبخة النورم بعد ان تغمر ويغرس في اللبن ويحط به اللدويخ ويجعل
وجوهها الكون فانه يفي احسن ما يكون الباب العشر في
في الطيب وطيب الحلال من الصفصفا الصفصاف ومن بعد ان
اختلاف الصفصاف بارد يابس قليل الاثر في النفس كثير اللحم وهو
اجود ما فلتت به الكباشان من الرهومات مامون عليها تخرج الحلال
الماورد وهو زهر قصب يثبت في الاربعة ويزال البري منه
اذا استنفذ في الدود ومن الجوف وانما يسمى الماورد لعله اداة وهو
ما من القايد وهو من حال استغلة العوام من الناس وكل شئ بارديا
يصل الحلال في الفم بعد ان يتفق في المائدة او يلبس في البحر في التخليل لسيلا
يتكثر في فم حاج الى اخس اجرة بالمشق وعيدان الحلال في بارح
معدلة بين الرطبة واليبس ولا يستعملها الا اوكسا والناس وعقد فذ
الحلال المعول والا دية الحلال احسن الحلال من المارة لتطيق الله
وتنقيها من ريق اللحم لان اللحم اذا استغلة في الفم من كذا ان كان فيه
صلابة واد قد ذكرنا الحلال فليد من ذكر كذا ان اتان الملل والدر
والتمق لي يرضه الكباشان الفارسي العصا في النقي البياض طاعة اطبا
وهو السعد الكوفي الطيب ليع لواق ومن العندل المراك الامنوعا الورق

تمت اوراق ومن الورود النقي البياض المطحون ثلث اوراق ومن
الحردل المبكى الناعم او قبان ومن القز مثل دمل السبل والوقفة
من كل واحد واحد وقيده نصف ودفق ارز مطحون ثمان اوراق يعل
الكباشان بعد دقة وتخله وتغيب اليد وقيده المارز والسعد والاسه
والورد ويجزه بعد يوم وليلة بالعزيم تقسم كل برطل من ثلث الحردل
رباعي فنذا هو الكباشان الرقيق الذي يخلص بالحقا والورد المخصص
احسن يرضه الكباشان العصا في النقي المطحون يوفد منه ثمانون
من قشة السم الذي هو البعج البعج المحظوظ بالصفرة الكحفت نصف من
ومن الزفوان المطحون في روم القز ثمانون براوقبان يعل بخيل
ويجوز بها الورود ومبسط في ريدية ويجوز بالعود والسعد ويحفظ في
النظف فاذا جفت يدق ويخل ويشال في البراءة فيلصفه دقيق المارز
يعمل الكباشان تغسل الا زرافتي بالماء ثم تغمها في الشمس في الشمس
يجف بعض الحبات ثم تدق وتخل في صفيق اسنان كان يعمل للرشيد
يرحم من القز والسعد والوقفة والقاعة واليخ من كل واحد حبة
ومن المصطكا والادخر والسعد والميرة البياض حبة ومن المرزوق ثمانون
احسنه ومن الطين الا يبعث كحبه اجزا ومن الكباشان الفارسي
منعت ذلك ومن الارز لا يبعث المبال المطحون المجمع الحلال مثل الكباشان
يدق كل واحد حصة وتخلط احسن بدون ذلك يدق الكباشان
فانما عا مديق وميش من الطين الحلال مثل ريعه لكونه شلطفه

سدس و صيب عليه ما الكافور و يجمع عينا جيدا حتى لا يمتلئ منه
 ويستعمل اشنان آخر دون ذلك بوضه اشنان الابيض فيضا
 و يدق و يطحن و يخلع بميزان حسيه ثم يوزن من الطين الكدس
 المكحول مثل نصف فيرق و يخلع و يخلط به ثم ياشد لمن الاذخر المدون
 المنقول مثل ربعه و كذلك من السعد و يخلط الجميع بما كافر و يفرق
 صابون مطيب اصفر اللون بوضه لوح صابون نقي حسيه و يخلع
 ادهار و حسة ارقيفا حتى يفرغ اللوح و يرس عليه ما ورد و يجمع
 عينا جيدا بحيث تماثل المرس و يدق القليل زعفر و عصفور و يخلط
 فيه و يترك ليلة حتى يجف و يبط بكرة عاينة و يقطع ثوبا به و يجمع فيه
 وسطه ثم صنع من خشب يغش به و عمل قلوب كاستن فيض و يجمعه
 حلزون و يسل بالبحر ثم يجعل في خرقة رفيعة و تغز به و تظلمة القالب
 الجنس قلبا جيدا الملو و يجمع بالياف المصنوع من الخشب و يجمعه لافه
 فانه يجمع و قد صار منقوش و يجعل ظاهره خال بونا ثم يقبل باليد
 و يسير بالور و حتى يمس و لا يجمع منه الا يجمع فيه عصفور ابل ملبيا
 سير الا سفيلج و الا خضر و يجمع فيه بزر زنجار و سياتيه قبا
 و الا سرف و يجمع فيه بزر من النبل مني جميع الالوان لا يترك الملب
 و التمددي بزر من سلفون و الاحمر العقيق قليل من الارغفة
 و الا صفر العاقي زعفران صفة احمره و يعل الصابون مثل الكافور
 فيه مال و يسانه و يكاش و يغل مدقون من ثوبين من خسر قد ح

حرير و تغلب عليه قليل ما ورد ثم يخلط اجسره او و يجمع به الصابون
 فانه يجمع يطبخ الطيب الراكيه جدا و يعل فيه سيرة مطيب فانه فاقه اشنان
 مطيبه اشنان و ايس و ورد و كافور و مسك كوزة و سنبلك و يجمع
 و يجمع اشنان مملو كما ذكره علي بن زين في كتابه فوكس السكاك
 رطلان و نصف و فرقة و صندل صند و صند و صند و صند و صند و صند و صند
 هندى من كل واحد فينم كل بمقداره و يجمع من خسر قد حرير و يخلط بالاشنان
 و يعلق عليه او قسطنطين و يعلق بالافاقه من دقوق الارز فالارز في
 الاصناف المضمرة و يجمع ما ورد كما في زرايح و يجمع حتى يمتلئ كل مثل
 بشفال كما في اشتر مملو في اشنان و دقوق ارز و اشتر و صندل
 اصفر و مسك و يخلط في الملب فينم ليلته ثم يجمع و يخلع الجميع و يخلط
 و يعلت بما ورد كما في زرايح ثم يفت و يخلع و يعل اذق في الالوان
 و طال كشي في غيبه ان يعل منه ما يستعمل في جمع اشنان في الخطه
 اشنان بارقي او فارسي و صيب الملب الاصفر اجسره و صند و يخلط
 و يجمع مسك و نقل و قصب و يزره و يقطع حلو و يزره من هذه الالوان
 جسر و و يفتن كما في زرايح موق احمر جز و دقوق ارز و صند
 جز و زاده و نقل و يعل مسك و دقوق ابيض من كل نصف جز و دقوق البسبح
 فرادي و يخلع من خسر به و يخلط و يضاف اليه زعفران و قال احمد
 في الصابون اليه اشنان عصاره في مطون او حسيه من فاذ الغف
 و احمره اشنان عصاره في قديم و صند و كوني فخر و صند

فصار يانف قرح وقرحة بنفس ثلاثة دراهم وزرور دروا في ثلاثة دراهم
ومكثبه لطريق ويخام ايضا في الكتمان فمذا هو الكتمان الكوكب
الطيب العال ابراب لقلع الزرق من البه صفة علاج الزرق من
البدن يرضد البروق بين العين ويحل ويحل عليه وفاق الحرس
ونفس به العين لعين الازرق ولذا ان علت به ويحل على العين
دهن بقطع الراية يطبخ النثر في الشبخ ويزك في الشمل العين يونا
ويصاف السيف قبل كما فرور في ذلك اللوز اذا علف بزهر النارج
في الشبخ ويحل كذا اذا استخرج دهنه ومسح به البدن فان حسن
شئ يكون دهنه من دهن لوز يورد ويحشر القطن ويغيب
عليه دهن الررد وصفه في القطن ما من قطن خال بقبح شدة دهن
انما يفتن وتلصقه به ويحشره يعود غير وثقة سبع مرات وتقلب
عليه الدهن وندر عليه سبع دراهم ويحل في قطن الراية دهن
خمر يبرق دهن الزرقع الارباع الباردة والحق وكله جرح بارد
ولكن اصابعه في يده ودم من البرد وقلع الزرق ورواح السلك وراية
عطرة طيبة ورضد جرب طيب وخال سببا شدة في فلفل وسنبل
ودرق زرد من كل سبعة ودرود ودرود في شدة والاقام
جسته زون يدق جميعه وتخل من حازن سبعة وكما دسحه وتخلط مع سبعة
وصدل تمامي سوي في فلفل ويطبخ هذا هو الدرور ثم يوضع في
اجسة او سكر نبات جزين وقطط صلو وقطط من كل واحد جسته

جسته وجز قطط ويجعل فيه در سكر كسبه لينة كما يدر ويصلى ويصفى
الذي عليه يكون والا ذن عزي قليل صخارا ويصفا في شمس مرض يمض
جسته وزعزال شجر جسته ودهن شمس في الماوان وهذا هو الجوز
قطن يخلط يفتق ويدهن زبدية كبيرة في شجر طري ويصق فيه
القطن ويخل فتوا ولا تجعل عليه اصلا فانه يحرق ويجعل في طبق جزين
نار ويجعل عليه من الجوز شيا جيدا او كلب عليه الزيد الملتصق فيها
القطن ويجسه فاذا فرغ الدهن جرت شيا تم تغلب القطنة بلصق
كما كنت اولاد بنجر عليها قليل شبخ وجز سبع ذنجا يجر سبعة ذلك ينجب
فاذا حترت القطنة ترعد من الدهن المذكور وارا جيدا ويلقى في
شبخ طري غره وزياده وجز اللوز من الخور والجز ويجعل القطن و
الشبخ فيه ويملك راسه بمك على قدر الامكان وتسنحل وكما فسخ
من ثجب القطن الصق عليه ونفعل كما ذكرنا ويحل ايضا القطن شبيه
بجز وقلع سبعة سحق وورق زرور من الدرور فانه يخلصه
وينطق الدهن المبخر سنبل وتنبل وسباسة وكباش فلفل وخال
وجرة طب وورق القمارى وصدل وعود ووزرود وسنبية
سعود سبعة تمام هذا طيبه ونحوه فمطلو وقطط في الالادنت
عزي وعود وجز بنجره بالواحد سبعة حار والعود والجز وبنين والبنج
بجز وزيادة الباب المادي واللغس وثق في البخ لرب
الاشبة المعوية للنفس والقلب والحبيب المطببة وادق

العرف وغيث ذلك فترميمه فترميمه فترميمه فترميمه
صندره وسن ومصطكا وزعفران شمر وصدك سكر نبات تدق كل
واحد بموزة ونزلة السوية ووجع ماورد وصبغ ويزن في كفتة الهوى
وليثا لطيب اهل العين يوحه المسك يدب في ما ورد ووكب
علا محمد ويك عليه سن كما فوز ديب ويزن عام وصدك بين وعود طب
ويجرب في دعا ويطيب به صفة ما عجيب الريحه يصلح للذليل
يوجد زهر وبنق وشرين وورد وفضين وعاوي وديسلف ويزن في ذلك
اما مسك ويختم الانا بجز فانه غريب الريحه في ابل العنبر يوجد قراط
مسك مع درهم غير مسخ مسخ في راسه وورد وفضين ثم يضاف
اليه المسك الذكور وايضا في اليربع درهم حطب كرم ويحرق
وكلط اللبج ويمن قنابل ويستعمل صفة قنابل عظيمة الريحه
تترك شحوق الساه يوحه العود ويك بما ورد على حجر الصندل
فاذا صار شحوقا يغير في خسر قه حتى لا يتغافى ما ورد في
في زيده ووكب ايضا صندل مغايري ويمن به كالعود حشره
متاوين وكلط الريحه ما ورد في النار فيق وجب سرد فعات
بغيره ووجع كل خسر بن الاذلة برش عليه ما ورد ويجعل ويغسل
الاول وبعاد وباليزر فاذا احضه جعل فيه قليل زباد
وخليل مسك وبنق وبنق في الانا في كيل كثيره منعوقه ما ورد
ويمن منه عنبر وكلما انقطعت رائحة برش عليه ما ورد ووجع

عظيم الريحه صفة يحيون عود بنق العود وينقع في ماء بار وسبعة
ايام صفة تجوز عودا ووقية زعفران نصف ماورد نصف او قير سكر نبات
كل السكر في ماورد عا النار والزعران ويوضع فيه العود فاذا اعلا وبنق
ماورد بالعود ووقية الهوى ويكفت فهو العود للمعالا القابض يحيون سا
عود عرف بالعلاء شقق العود يوحه سكر نبات بجنا وورد
يطيب منه صلا حتى يصير قوام السكين بالعين ويقا فيه بهر مويون
وخليل مسك ويصطب حتى يدوب العود ووقية العود ووكب
حتى يلبسه جميعه ويرفع وينق في الهوى وياك ان يكون العقد قليل النار
فاذا يسيل به النار يفتح في الطيب يحيون عود معللا يمينه
وهو يوجد من الاواني العود ويصير سكر نبات ناعا ويجعل على
عنا ووربا ب ذرة خرام وعزيمون وقليل مسك فاذا اذ استعمل
السكر ووكب في علبه سحر جميع ابرز العود ويرفع فانه يبيض ويكون
رائحة طيبة في الخمر يحيون عود يصلح للتسا والقرع اسنالا السحاح
يوحه عود جزين وصدل تهايري حشره ونصف حشره ووقية
صنو ومن الظفر برش اللبج وعود الصندل نطا صغارا والظفر يمين ويطيب
بالسكين ما عليه من الوسخ والشح وبعد ذلك يدق ويوحه مرسين اسن
من كل واحد نصف حشره ووقية ويوحه ماورد وقليل السكر
والعود يعقد حبلما قويا ويك فيه لاذن غزير وعزيمون وزعفران
وخلط اللبج يوحه في كحلان تخلط ازاؤه وتسال في طبق منبسط

الماء يسير و يستعمل فيه ربع مثقال قتال الملح يوزن بغير مثقال
 ثمن مثقال و يوب على النار و يعمل قائل فاذا اراد قطرنا يندطر فما يطبخها
 بقا تجرب لينة كما لا تصفة قتال يوزن بغير طيب مثل فيه في الزخون
 و نوع آخر زعفران الجوز و يوزن منه قائل فاذا اردت تجزبه فو قدده في النار
 فانما تستعمل فاذا اشتعلت قطفا و بقا عليها عذبة تا رتد عن مادام النار
 فيها تدخن و لقد رايت ذلك في اهل بلخ فصفه اكثر موضوعه حر و يستعمل
 في الجيب و بقا اللسان يفرغ من الجيب فانه طيب بلخ اقله صفة يوزن
 عود قائل ستة دراهم صندل قاصيرى ثلثه دراهم غير مجنون مثقال
 غير خام نصف مثقال مسك ربع مثقال قزح ليمون يابس ربع درهم شند
 و عودان شويديق اربع حبيبات و ربع و فيه خشونة لسيرة ثم يوضع مسك
 نبات ستة دراهم و مسك باض مكر رافعي عشرة دراهم و يقدر جلابا
 بما ورد في بعضى المان يغير فوام قوى و تلقا مسك هجوع و يجعل فيه ربع
 درهم زباد و يشترط طيب المان يسير و فاذا ابرد يترك ليلته حتى يجف
 بعضه ملصقا ببعض و يوزن بزر قطونا تنقع في ما ورد في مسخج لعائين
 حشرة و يوزن الجوز اربع و يفرغ و يجعل في قطا يفرغ المان ينشف ليالك
 من الجلاب ان لا يكون قبل التوام و النار بل قوام الجلاب المذكور
 من مسك النبات و انما من ذلك صفة اخرى تاخذ من الزنج و يارنج
 و لباد و قزح نسيج فنج و اسودق الجوز ناغا و يجعل من كل واحد درهم
 و كسب درهم حود قارى و صندلها جري من كل واحد ربع درهم

سكر نبات يوقد جلاب و قزح و جوز طيب و زبد و مال بسبا يشند
 و ورد من زروع الاقاع و قسط علو و مر و شبة الجوز اربع المشاوية يوزن
 و تجل ناغا و ينقع بزر قطونا و يستخرج و يوزن به الجوز و يعمل قوا صا كبارا
 و يلمصق في قدر فخار جسد يوزن بغير سكر نبات و عود قارى و يوزن
 و يلقح عود المصوق مقام من الشجر و الاذن عري و قطين و عود و وسين
 مقصوم و مصق قكا و زعفران شمر يوزن بغير العود الذي فيه اللوز
 طار اسما ملتوية و يطبخ بحيث لا يخرج منه رائحة و يجعل القدر في التراب
 الجوز يوانا راسية لثخن فاذا اخذ قزح الجوز يفرغ القدره و يفرغ اللوز
 فينشف في الظل و يطبخ ناغا و يجعل فيه عود الجوز و هو العود المصوق و قليل مسك
 و يستعمل فيه قليل الزباد و طما تيريد و اعتراف لا ينظر له يوزن و اوقيتين
 قويا يصح ناغا قويا ينقع خمسة عشر دراهم شبة الجوز سبعة دراهم
 شط الشببة في مالور و يوما و يعصر ويدف الى ان يترا و يوقد الطيب
 في اذن و يربط المان ينشف و يعلب عليه ما ورد في حمة ايام فصل كما
 ذكرنا فاذا اتمت برقة انا حتى يصفى يصفى يصفى في زبد يصفى و يجر
 عشرة اقام يعود قارى و يجر عوده و يجر و ين كل تجرب من يوزن و يصفى
 كما ذكرنا و لا يفرش عليه كما ورد فاذا اخذ من الجوز جسد يصفى و يوزن
 فانه يقطع الصنان و يطيب الراية صفة اخرى حود قائل و
 مسك نيل و نيل و لسير مسك عوارية يجعل الكحل في نبات و يوقد ناغا و يوقد
 ايام و يسطح حتى ينشف و يجعل في جنوب قدر العنقل و يصفى واحدة و يرب

التي تخرج من قعر العين...
عمل بعض مستزود العزلة...
مع العزلة التي على كبر...
ويجعل على صلبة...
تحت الجلد...
ازدوت ويجعل على...
ازدوت...
منه وتظلمها على...
ذلك الباب الثاني والعشرون...
صفحة ويريه...
سبب من كل...
ثلاثة اقسام...
في ذلك...
باعتبار...
تلك...
باعتبار...
تلك...
باعتبار...
تلك...

بعضه عشرة دراهم...
يدق الخبيث...
ذلك...
ويخت...
منقلا...
يجي...
سبب...
عجينة...
انما...
من...
درود...
شربت...
خالص...
الطبيخ...
ايضا...
صنع...
الكثرة...
الفا...
كثرة...

من يفتل طيب مستحق اعم ويخلط فيه فلطحا محكما ويجفف حتى
 ويرفع درور صنعته درور الزعفران المذوق للقلب المعقود للساها
 المذوق للبدن والمزينة بسبع في بعض الاطباء مثل انزال الجاح الاصف والساها
 ويستعمل في بعض المخلات الرقيقة صنعته يوضعا شدة دواهم كثيرا
 ايضا شق في اوقية فانور في فاذا اخلت يلقه فيها درهم
 زعفران طيب ويخلط فلطحا محكما ويجفف ويرفع درور صنعته
 درور اللاد صيني علم وفتك امدان هذا الدرور فيه اسرار
 عجيبه منها انك ما خدر ظلمن طيب يري يلقه فيه رجب كراوند
 ثم اسخه على النار والى عليه يس دواهم من هذا الدرور وروا كراوند
 ونصف فاك كنده فوام البراق في اسن يكون من اللوسم والرايح
 والنفق واذا اردت على طعام رزوا والوزك او التما حالي وان
 اللطيفة فانه شق ولونر حسن الا نردان القينة في بعض المخلات
 مانر بسبع في الصلوات الرقيقة وصيفة يوضعا شدة دواهم كثيرا
 ايضا شق في اوقية ونصف ما قد اخرجت فيه حاصلا خابرة جوزة
 طيب فله تزايم فاذا اخلت القوية على سا ورتما فز قه لفره ناعسه
 مستحق لمرشحي مصنفين ويخلط فلطحا محكما ويجفف ويرفع درور
 صنعته
 عمل كحر العود وورق قطع العود الذي يفسر في صلاب قومي في يفرغ
 في صيق الكافور ويعلل على كاذه ويرفع وان حكا الكافور وعتق
 فيه العود اذنى عن الجلاب صنعته ما مسك اقد من المسك الجيد

بحدائق ومن اما ورد الكورى الجيد رطل بالحدائق يخلط المسك بالما ورد
 ويزر كذا او سا عين ثم يجمع في الوزة والابنق ويصا عد في بطونه
 تجسس ما مسك شال صنعته تضعية الكافور جسد من الكافور الجاب
 الطيب شقال طيب على نصف من ما ورد مكر فالحصن يصا عد في
 الوزة والابنق في رطل تجسس ما كما في حصة تضعية الوزة
 من الجيد من ما ثبت ويصب عليه ما ورد شدة في الوزن بعد ان
 الوزل وتضع فيه وتغليها فاذا اجم مرستة في ذلك الما وسعد
 بالوزة والابنق يخرج ما وقل فالحصن صنعته تضعية السيل برض من
 الجيد من المتقائله اجسرا مد قوه ويصب عليه ما ورد شدة الكور
 بعد ان ترص الوزل وتضع فيه وتغليها فاذا اجم مرستة في ذلك الما
 وسعدته بالوزة والابنق يخرج ما وقل فالحصن صنعته تضعية السيل
 برض من الجيد من المتقائله اجرا مد قوه ويصب عليه ما عذب وتبر
 لوما ويلة ثم يرس ويصفى اما يصعد بالوزة والابنق كما صنعت
 ما الوزل تجسس ما سائل عجيب لاجده بعد صنعت تضعية العود ورجس
 من العود الذي امد فوق اوقية والابنق مسك ثلاثة ارجال بالعود
 خالص يخلط بالعود ويصفى ما ورد اجم لا يلبس اذا شوت
 الوزة وورق البود فاحسنه الابنق ايضا لورد وركب الوزة وحمده
 في رطوبه فانه يستعمل كحر كما وصفه وان اردت مثل دم التوال في عود
 مسك يجمع الجيد منه ولا يكون عفن بل بالما ثم تضعية في فطنة وادخل الفطنة

في رطل الاصبين على القرعة وصاحده في رطلين كما قلنا فان ما الورود
انخرس هذه القطعة قبل منها اللون وجا احمد فصل في الثوب من ذلك
وان جعلت ملباسا ق الحام سبستان ارون يعمى ذلك فان جعلت
في القطعة شعرات زعفران خضج الما اصفر وان جعلت في القطعة
من الرطب شجر الما اخضر كسبون مدقوقا وفلج في الثوب كما ذكرنا
صفحة تصغير الورود الياس يوصف ثلثة ارجال ورويا بل حجر يصف في
ثلاثة ارجال ما ويزك ثلثة ايام ثم نوكه بيك شجر حرمس على كل يوم
تصغير وتصعد كما قلنا في الرطوبة وتصعد الفرين واليا كين على العنبر
وتفعل كما ذكرنا وتصغيره حصة تصغيرها الصندل يوصف من الصندل
المسوق ابي المصطفى يوصف في ثلثة ارجال ما ورد وصعد في شل
العود صفعة تصغيره الا ربع يوصف في الاصفوا والاحمر والاصفر
وتفعل من قرحة الال على ويجعل في قرحة ويفطاه كما يفطاه الورود وكذا
يقول بالفتح الكلبا يصف في حرقه وحصبه واما الالاس في تصغير
الاخضر الطري من قضا يدق ويرش عليه ما وتصعد والمزكوك
على الفم يوصف في حرقه وكذلك وكذا لك البسج واليوسن والرخس صفعة
تصغيرها الور والرطب يوصف في الورود الاحمر الطري سنسج اقامه يوصف
ويصعب على الاقلام ما يصف في فم تومد الالور ويشبهه في حرقه
مسا جدا وتصيب على كل من رطلين ورق الورود ثلثة اوان من
المنقوع فيه الاقلام واستقطه فان يصف وان تحرك فيه الكافور كما

اصفحة نوره اخضر يوصف ورق الورود الطري الذي يترج من ثمرها
قد رطل ويغرس في امانه فيها نصف رطل ما تصيب فيه العين مسك
وحصبة كما في يوصف في امانه اخضر شجر القرعة ومبته ليلته
شجر حرمس ثم يوصف في حرقه ولا ينفذ ولا ينفذ عليه بل يستعمل فيه
نذاه فان تصيب في حرقه اخضر يوصف ما ورد وارتق يستعمل
منه ابي حنيفة في قرحة يوصف من البسج الحريث الالوزق الشد
م حرقه في التمشيق الوصف يوصف منه ما يوصف به وبالماء ورد
ويشرب اللب ويجعل في الاصبين والقرعة ولا يقطه فان يقطه منه
ما ارتق يكون الشد للبوثرة التي بالبيض ولا يغيرها اذا اصابتها
صفعة تصغيرها ورد الاحمر يوصف في ورد الاحمر والبيض في قرحة
ويجعل في اصبين ثلثة اربع اواق من الور والشد الحرة ووزن
درهمين في سبستان ارتق طسرا ما كان اوبس فان يقطه
كانه البعم فمن يرا يوصف في البسج ويصف على ثياب وهو البسج الشد
البيض ولا يعلل في حرقه اخضر ما ورد واصفر لا يغير الشد
البيض ايضا اجعل مع الورود في الاصبين مغزبات من الزعفران
الشمر نحو وايقن فان يقطه منه ما ورد واصفر صفعة تصغيرها ورد
ما يوصف في روضة الورود المرى الاحمر الجيد يصف من اقامه ار
ويشرب في ما ورد يصف في يمين واليمين في الالاسي مددة الالور
ثم يصف في يمينها العنبر اربعة امثال وزنه ويجعل في حرقه

كما هو من العسل نخل ثلاثة دراهم ومن المسك والطين ربع
 ضربا جيدا ويخلط على الماء ويطبخ في الزجاج ويستقطره في
 الابلق ثم يصب على النخل ما نأنا حتى نأنا اطال ويستقطر فيجرح منه
 ما نأنا في الجرح بالاول صنعته لصعده الزعفران عيبا في الطيب يوجد
 او قبان من الزعفران الثمالي يجعل في برسيم زجاج ويصيب
 عليها ما ورد وليس راسها فترك يوما وليلة ثم يمسح من الوخل الزهر
 شغال ومن الكا خورا راي شغال ويخلطان فيه ويضربان ضربا جيدا
 ثم يصفى بالوتعد والاسبق على ما مثل ما ورد فانه يمسح منه ما يجر طيب
 وتسمى هذا النخل قراح فيجرح ما نأنا دون الاول صفة لصعده المسك
 بما الورود يوصف من المسك الاذق وزن دالين ومن بالورد النصف
 اخرى كالحب يد رطل النقادى سحى المسك والبرسيم بالورد وترك فيه
 ساعة ثم يصفى من القرحه وتركيب الالباق ويصفده على الرطوبة فانه يطبخ
 منه ما المسك لا يبدى بعد وعلى هذا يزيد من اجب الزيادة ويخلص من اس
 الفصاح ويجعل على اثره في القرحه ما ورد في المسك دون الاول
 صفة لصعده العود الكاسى برصه عود قاقى بريق ويطبخ ويغلى في سدر
 ما ورد في برسيم زجاج ويترك في المايين ثم يمسح البرسيم ويستخرج
 كما الورود وتقليد جديده في عود وورق شغال مسك وورق شغال كما هو في اذنيه
 كما ورد ويصفى برق طانارايته صفة لصعده هذا المعاني في الوخل منه يوصف
 رطل طانارايته في شغل ما ورد في برسيم زجاج ويترك فيه يومين

ويستخرج البرسيم ويخرج ما الصغار في هذا يصعد القرحه ويغلى عليه
 ربع شغال مسك وقلبك او روبركس الالباق ويستقطر تا لبرسيم
 وان رفته نصف من الزعفران مسعدا واضف من الماء النخل صعدا
 غيبا في الطيب والرايحه صفة لصعده المسك بالبرسيم السبل العصا فيرى
 من اصوله ويدق ويغرس بها الورود الكحل وقتين مسك من بالورد
 بجنتي في القرحه وتركيب الالباق ويستقطر تا لبرسيم ولا يكرهه واما في نفسه
 يخلط مسك ويستقطر تا لبرسيم للعصا صفة لصعده ما زهر المارح يمسح
 في القرحه ويترك الالباق ويستقطر تا لبرسيم ويجعل في اناء زجاج ويغلى في شغل
 صوف فدا خروا ويجعل في راس الشينيه والصحن له يهدج ويجعل فيه فاس
 هذا الصفة يمسح عليه شي كما انه الدهن يقطع الخط الصوف ويغسل به من
 ثلثة صفة لصعده الرمان والبخار لاجل احكامه يمسح بها في فراوان
 الجبار والريكان وهو الصفة لويضة الرمان الطابقي يمسح بها من جدران وشرش
 عليه ما ورد ويقطع ايضا صفا خشب القلح ويستخرج تا لبرسيم من الورود يرفع
 في قنالي ويشال صفة لصعده القفا لوصف من القرحه الرفيقه يمسح
 يصب على عود دقة وحله ثلثة اطال ما عود وترك فيه مغمورة ثلثة ايام
 ويرس مسك جيدا ثلثة ايام او كلما يبدك واجعلها في القرحه ويستقطر
 وان جعلت عليه نصف ما ونصف ما ورد فانه اركى والطيب صفة
 لصعده بالانعام يمسح روق النعام الطوي وتطوى به ويجعل في حيا ما يركش
 عليه ما ورد ويدق على كل رطل عود مدقوق مثل ما يرمى وجنتي

مسك ويوطع المشهور لفتح وقصور ارجح ونعم لوما ولبان ثم سحق النعام على سبعة
الدرية والقنور ويلقى في فرجة ويصيب عليه من ما الورود قدر حرب
منه فدرهم مثقالا فز وقل من سحق ويصعد ثمانية سنين ويزاد فيه
مثل منسبه فارجح وما ورد ولا يكون بكم حسب جازة صفحة ليقود في ربح
مثل النعام سوا ويول الكافور مسك يبي يبي صفحة الدرور الفاضل الذي
من البوق ومن ارجح البطن ويحب المضم ويضع العنكب الرديه ويضع الدود
ويقود اصل لطيفة يرض ثلثة دراهم كمشيه جفا يظن في ما قدره حبت
فيه فاصية القنور لمام فاذا اخذت القنور درهمان يحصو من ربح
ناعم واضطه جيزا رفة درور او يوتج في الكسما ويلقى في
التوابل وفي الحفلات الرديه ويحل الكسما في رسته اذا صحت كما يحبه
سكرا وقترا وحل ويلقى فيه من هذا الدور ويترك ساعة يصير
ما يكون من الكسما صفة درور الصداق يفتح في الدم ويسهل السودا
ودرج الكبد ويستعمل في الكثرة فاصلة ثلثة دراهم كمشيه ايضا يفتح
في اوقية ما وظان يلب فاذا اخذت القنور درهم ونصف فضل
احمر سحق ناعم واضطه يرضه وارفة درور اذا اخذت رطل ما
حلبت من ربحه سكرا وقيده والعبت في المضم درهم درور فانه
يبيده فاسما تكون الدم يرضف اليها حمرة الكسما الباس
الثالث والعشرون في حزن الغضاله وارفا الى
غيرا وانها فاذا اردت بها الخوخ الى حنيسه لوانه يهلل الخوخ في

في انا وبعث عليه جبريل ثم نطقا عليه بطيبين ثم وجعل تحت ذلك لنا
حشيشة من السما يرضه في صرنا جوهرة انا حشيشة فانه يبي ز ما يويلا
واذا ردت صباية العنب حتى يرض لانيكرا من لحمه ولا من ربحته
ششيا ونا عا ان الباق يظن في من ربح ثلثة ثم يمسح ويجعل في الما يفتح
او في ربح طيسح العنكب ذلك الوعا وبيد راسه بلجبة في ذلك
الما الذي فيه اذا فرغ من العنب يخل في ربح ثلثة في ربحها ويكون ثقا و
ذلك العنكب حششا لا ينكر اكله من لحمه ولا من ربحته ششيا كما يطره با
كما قطف واذا اردت انها الموييل فاجعله في جانب طلاء وان شئت
رطبت كل سفطه بوز قينين ثم جعلته في بيت بارد فانه يبي وان شئت
مسحت به السوفلية بزيت يلب ثم تجده انا في ربحه ثم يمسح طلاء
او شسها وان لففته بوزق البتين الياس وطلية البتين وحققته في
الزمن وعلقته في ذلك اللغصم فانه ذلك صفحة اخرى درور حنيسه
وانه اخذ حنيسه حنيسه واما الاطمين فخر وخطها في ما جو يكون فيه
ما وفيها عايتة على وجه الماء ولا تقربها بما ثم يرضه وكره في انزلار
فمنسة ذلك الاطمين وانكره يمين وخطها في ما جو فاذا كان اليوم الثالث
شيل الغضاله فانك تجده ذلك الورود قد بقي على حاله الاولي وورقة
الاحمر احمر والافخر اخضر ثم تدمه وورقه ي كما كان كما قطعت
اذا ما جد زرا الورود الياس الصفحة في ما ورد ثلثة ايام فانه يرضه

صفحة اخرى بوضحة زرا الور والعجوة في قصبه كاستيد امددة
بعد امددة صفاء امددة اجمع ريس العصبته واربط في طرف العصبته
خطا واجعلها ما في خسة اتمه على كسب الماء يوما لينة واحسب حبه
فانك تحسبه طريا واذا اردت اخزان العفوكه بغيرها وبجوهر الزور
والعطاني والذوق ليصل لها المواضع الباردة النبطية البعيدة من المطلق
والعنان والرواح العجوة والكمسنة مع دس السفلر صفحة حزن العنب
يخرق ورق البنون وخطبه تسنه زاده على عناقيد العنب حتى زمانا
وان غممت عناقيد في البعد كالحما حتى محفوظا دان غممت في ما التيت
وعطفت بقتة سنة وان غممت فشارة العالج والارزاور ما الكلم
بالماء كغرب السطخ وتيسر العناقيد وترفع في سنة او معلقة في فرقة
في مكان نظيف عند افق نهار حتى يوان ارضه العنب الشوي الطيب
العطيط العنب بعد بغيره او كالحما جملا وترفع في البضعة الاخر من شهر
لوترا وفي احسنه بحسب سكر الارض وناجزا وليقطف بحمد طبع
اذا ارتفعت الشمس ونفت النداء في يوم مصح وتوضي نقصان الشهر
يراد في من حبه بغيره اقداسه وفرض له الخوا بل ان ينشئ الدن
طاقة وطاقة فو قوما من العنب وطاقة من البنون ما يرفع غا ودية العوى
وكيسن قوما الطين يوان كجل فو قوما من البنون وكجل النجا بينه في مكان
لا يصل اليه الشمس فان العنب ينجع قوما عا كما لا تدفع العناقيد في طرخ
وتنفض مقتره على من الشمس او ينجع الباطل او حبه الشتر انما حبه

ولكن في موضع بار دلا في قصبه في السنة ولا يستوقد فيه نار فيقي زمانا
وان جعلت العفوة في قصبه فاردت راسه كبد سدا
حيدا او دفنها في المزابل اخرجت في ثمرتها وان جعلت الحبة في الماء
الطبخ فذلك وان قطعت العفوة وتقسيمه ورقه وغرست في موضع القطع
مددة فارمداب ويعلق ولا يقرب العناقيد بعضها ان البعض فانه لا ذلك
عقل الشاكر وان غرست العنب على ثمن القول لم يقرب البرود ان دام
عديسه ولا يقرب بعضها من بعض فانه ينجع مدة وان ارضه من سما في طرخ
حتى ذهب ثلثه ثم يرد ووضع في انا زجاج او جسم اخر وجعل فيه
بالماء الا ان غرست قيدا كما المنقا هو حبه فارمد ان كان فيهما ويعطض
ويرفع في قصبه قضا وقيل سدر اس ذلك الا ان يحسب ويرفع في موضع لا يصيب
شمس ولا جارة نارا ولا دفان وان دفنت العناقيد في التير لم يعرف
ان قطعت العفوة او عناقيد في عمود امددة ويغرس في الطام
ثم يربط ويعين فلا تحسد وان اردت ان تنجي العنب في الدالسة
فجعل له خوايط من كتان ويغسل في قصبه فضا زمانا حتى وقد يلفط للعث
في الصوف المتحسب في كمنظما من الزنا بر والنخل ويحكي كذلك زمانا
وهو اصح له من الحسد الرطوبه واكل موتة وقيل ان ارض ذلك الصوف
في ما اليوم كان ابيض فطسه والزا بجر والنخل صفه الور في عرا
يرتد زرا الور والشاي الطيب يتفق في ما حلو ساعه ثم يجر كما حبه
ويجاء اخر في كذا كذا اربع خمس مرات في ذلك النهار فاذا كان

اللبس كما كوز من الماء ويحطيم في مشبك من العرش الاليج تحت التماسخ
في الليل ويصح احسن من الطوى واذا اردت تكتب على القناع و
السارح والاشراج كالبته خضر الميرة اذا وصلتها الطاق الفاكهة
تقريبها تحفظ عند حمز ومك تانف كل من موزة وفضل فكتبت بها على القناع
اعترا وعل شجرها فاذا الموت واستوت اسما ديتي موضع الكفاية
اخضر وسيا بر جسم الرخية او غيرها اخضر صفته رطب في غير اولاته
يدخل حرقه بطا تة نيل كما وتوفر وتلف في الماء البتر الصبيح تهاخذ
سارح جسمه في نخل بالاك تلك السيلنة ثم يصفى ثم يزل ما في قشره فينزل في
الصبيح يطبخ صفته رطب اخضر في جردا وان يربط القصب الكلبا التمر
الذي لم يذهب القناعه يصفى في ما عارسة ثم يترك في مبط من ميثق
ويرش ويغلى في القصور رسما قد تزول اليد ويخرج ما في بطنها وينظف
لعظما ويترك يوما ويصفى فان كملت والاكركت ليلة احسرى
الان تتراب ويطلب ويأمن ثم يجمع منها ويصفى على سبعة حبات
حتى ينشف ثم يصفى في الصويا لا يبرش عليه ما ورد وشبهه صفته
احسرى فيالين فاذا اطلع زبده يعطى في قول ثم يرمى في التمر فيكون
معنولا باقاعه في الجرد ولفلا غدا فيلوه قرا حنكه وتركة يوما اولها
وليلة ويرفع على صفته اخرى تقاير العواك في العواك احد العواك
الذي ناككون في قطنه شئى صبرى ولا يمشى منه زده بيك ثم يرمى راسه
وتأخذ اصله واليس ثم يصفى في نيل فراجه ثم يجمع العواك في وعاء من قطن

قطر زواجره ثم يلقى عليه الذي قد جربتها بطوله باربع اصابع فاذا
اردت اخراجه فاصبح منها اصبت ثم امسك سره فوعطس في الماء
البارد واجعله في الصواني فانه احسن ما يكون في غير اولاته صفته في العين
في سارح اجناسه من البن الموى البين الجيد يصفى في قليل باليد ثم
بيدك وساجيدا وتوفره ولفقه واحذر من الخبيث ثم تأخذ له ورق السلق
نذرة وتوفر ما ثم تأخذ من جردا رطبه صبيحا فتذوقها ثم تجعل العين في الماء
معدان الصفة رطب واحذر ان ينسج قشره فانه تلتف فاذا اصفته
جربها الق عليه ذلك الماء المصفى واستوت في سدر الكافور فانه يجمع
اردت صفته اخرى في العين اليان صبيح كالاخضر في العين اليان
الطيب يجمع عملا وقليل زعفران مسحوق والعكس ويصفى فوق خردل
ويحط على راس قدر فيها ما تسمى بفتح البهار ثم يصفى في طبق وينظف الى باكر
فيصبح كانه قد قطف صفته في المشرحة في العين المشرحة في العذون المسوق
فانه يجمعها اردت فان لم يكن زعفران فاجعل عود صفرة فانه يجمع عنه
الا ان في الزعفران يروم ملاء ووالعصفور يصب عليه ويحل بعض له يصفى
تغير الواسيا وان يجمع في العسل الهندى يصفى ولا يصفى النار ثم يجمع منه
اردت من القواميا وان يجمع فانه يجمع منه فاذا اردت ان تاصفقه
ويحط على الخردل ساعرة وتأخذ من الماء المصفى الذي يصفى في قليل
ينقى ثم ارفعه منه وصفه على ظهر النبال ساعرة ثم صفه في الصواني والاطباق وقد
لم يثبت صفته في جردا التوت ما عدا الشان فان لاوله تفر به فاذا اردت

ذلك في سنة ثمان مائة وواحدة في ميز صوف صليق واعصره وغزول
يكون فيه شحم من الحنظل فاذا اعصرته فاعلى على باريتيه حتى يطفئ الريح ثم اخرج
حتى يسير في خفة البوت واهل في دعاء من حقه ومن ترك ذلك كما عليه
ما يخرجه باريتيه اصلح ويستترشق من ريس الوفا بالمد واكره فاذا اردت
اخرجه فاخرجه واجعله في قوتها ليلته ثم اخرج في الصواني لمن شئت فان قيل
عقله ولا سيما اذا كان في شحم الغنم وهدا ليجزها انتم اليان من كتاب
تتقون المواريث والله تعالى اعلم بالصواب واليه المرجع والمآب على التمام
والكمال والحمد لله على كل حال وكان القرآن من كل ليلة في يوم الثلاثاء المبارك
رابع شهر ربيع الثاني من سنة مائة وستين واربعمائة والفتى على يد العبد
المذنب المتقرب بالارواح الفقير الراجي عن ذنبه القدر احمد بن محمد بن محمد بن محمد بن محمد
شهاب الدين البهراي انصاري الثاني في سنة الف واربعمائة والوالية واسلم

تم نم م



WMS Or. 239

XXF 26 ⊗

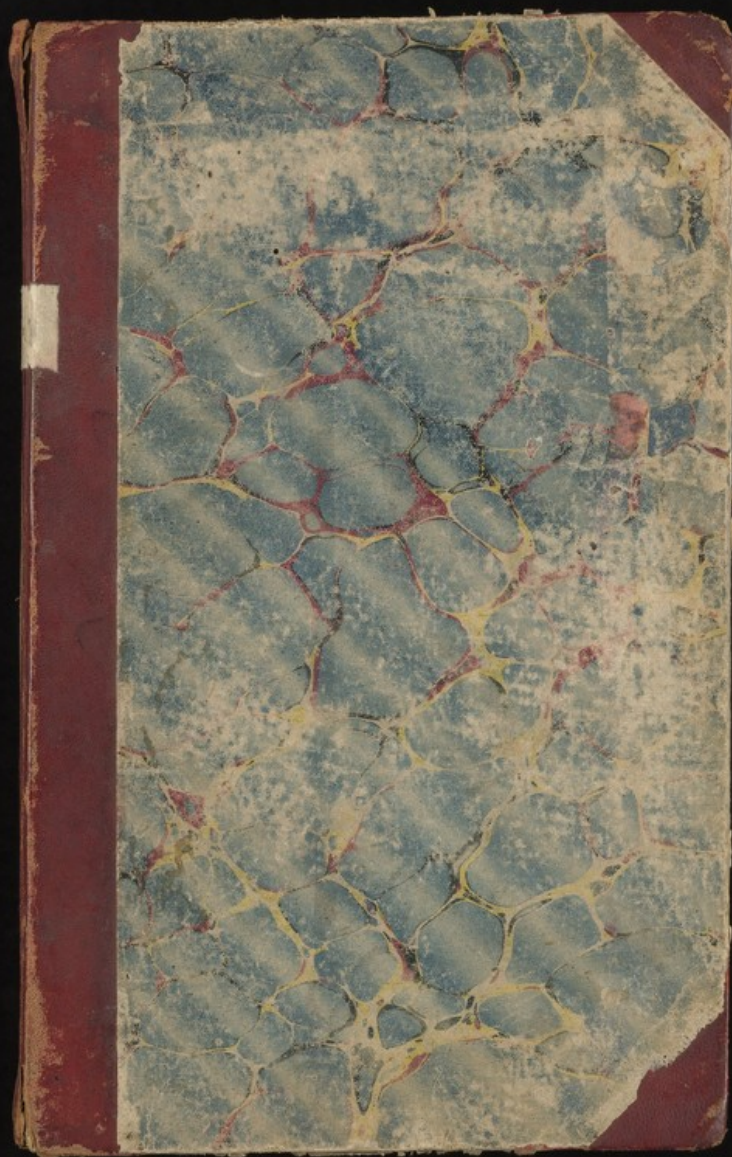
65594

34

? cooking-book

(brevic)

WMS Or. 239













The Wellcome Library